

*Tenuta Sant'Anna*

## Wino Cabernet Franc Venezia DOC



### POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Apelacja o zasięgu międzynarodowym, silnej osobowości i niezwykłym uroku. Od Cabernet Sauvignon odróżnia się charakterystycznymi i wyraźnymi aromatami ziołowymi oraz mniejszą złożonością i prostotą tanin. Doskonała jako akompaniament dań o zdecydowanym smaku.

### Degustacja:

Kolor rubinowy z fioletowymi refleksami. Emanuje charakterystycznymi dla tej apelacji ziołowymi nutami i świeżymi winnymi aromatami. Na podniebieniu proste, żywe i wibrujące, z owocowymi aromatami w tle i wybijającymi się na pierwszy plan przyjemnymi, acz szorstkimi taninami.

### Proponowane zestawienia kulinarne:

Grillowane i duszone mięsa, dziczyzna, sery dojrzewające i pikantne.

### Dane techniczne

RODZAJ:

SZCZEP:

Cabernet Franc 100%



<b>OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:</b>	średniej miąższości, gliniasta
<b>ROZCZNIK:</b>	
<b>WINNICA:</b>	Loncon di Annone Veneto
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:</b>	
<b>BARWA:</b>	rubinowa z fioletowymi refleksami
<b>BUKIET:</b>	
<b>WINIFIKACJA:</b>	Po zbiorach winogrona zostają pozbawione łożyczek i zgniecione. Moszcz poddawany jest maceracji z wytløkami przez 4/5 dni w temperaturach oscylujúcych pomiędz y 28°-33° C. Następnie wino poddane jest częściowej fermentacji jabłkowo-mlekowej i leżakowaniu w cementowych kadziach, po czym zostaje rozlane do butelek.
<b>ALERGENY:</b>	
<b>OPAKOWANIE:</b>	butelka szklana
<b>POJEMNOŚĆ:</b>	0,75 litra
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy
<b>TEMPERATURA PODANIA:</b>	18°-20° C.
<b>WYSOKOŚĆ N.P.M.:</b>	30 – 35 m n.p.m.
<b>METODA UPRAWY:</b>	Guyot i Sylvoz
<b>GĘSTOŚĆ KRZEWÓW:</b>	4.500 krzewów na hektar
<b>WYDAJNOŚĆ WINOGRON:</b>	około 75 kwintali na hektar