



TERRE  
— DEI —  
CASAI

## CABERNET FRANC IGT VENETO



### LE UVE:

100% Cabernet Franc

### Tecnica di produzione:

dopo la raccolta le uve sono sottoposte ad una macerazione che si protrae per circa 7 giorni, al fine di ottenere il giusto colore e l'apporto di tannini dolci.

Segue l'affinamento in serbatoi di acciaio.

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: evidente la tipica ed elegante nota erbacea, accompagnata da sentori di mora.

Sapore: apprezzabile per il perfetto equilibrio tra corpo e morbidezza.

Grado alcolico: 12,5% vol

### Abbinamenti gastronomici:

eccellente con carni brasate e al forno.

Servire a 18°C

### Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie  
cartoni da 6 bottiglie