



BALLANCIN



CABERNET FRANC

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Veneto
Vitigno: Cabernet Franc
Terreno: argilloso, calcareo
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Macerazione: 5-6 gg. sulle bucce
Resa: 75%
Fermentazione: a temperatura bassa (20-22 °C)
e rigorosamente controllata
Affinamento: in tini d'acciaio

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 4-5 gr. lt.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Acidità totale: 5-5,5 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore rosso con riflessi violacei
Olfatto: presenta note erbacee, arricchite da sentori di more e lamponi
Gusto: sapido ed aromatico, dotato di buona struttura

ABBINAMENTI

Indicato con gli arrosti di carni rosse, brasati e selvaggina
Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con formaggi stagionati
Servire ad una temperatura di 17-18 °C, stappando al momento del consumo.