



BALLANCIN

CABERNET FRANC - Vivace 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: 15 gr. lt.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Acidità totale: 5-5,5 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore rosso con riflessi violacei
Olfatto: leggermente fruttato
Gusto: snello di corpo e vivace in bocca

ABBINAMENTI

Ideale per un aperitivo in compagnia e con crostate
e dolci secchi
Servire ad una temperatura di 12-13 °C.