



FAMIGLIA
BORON

Cabernet Franc



UVE:	100% Cabernet Franc
DENOMINAZIONE:	Venezia DOC
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VITIGNO:	4000 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	100 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione tradizionale delle bucce della durata di 8-10 giorni, a temperatura controllata a 24-27°C in serbatoi di acciaio fino alla fine della fermentazione malolattica.
INVECCHIAMENTO:	6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
ZUCCHERI RESIDUI:	4.00 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.50 g/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	Il colore è rosso intenso.
PROFUMO:	Grande struttura. Particolarmente vinoso con un'elegante nota erbacea e un delicato sentore di frutta di lampone.
GUSTO:	Al palato esprime la sua personalità, mostrando un perfetto equilibrio.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Si abbina bene con carni rosse e selvaggina.