

Rosso della Rocca Cabernet Franc DOC Asolo Montello

Il Cabernet Franc D.O.C. Montello e Colli Asolani incanta con il suo colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso caratteristico. Sapore asciutto sapido di corpo giustamente tannico lievemente erbaceo, armonico.

<i>Colore:</i>	Rosso rubino con riflessi violacei
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Evidenti note di mora selvatica e ribes, fresco, erbaceo e vivace, con una leggera spinta tannica. Sapido e armonico
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale per secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina
<i>Gradazione alcolica:</i>	14% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0,57 gr/l
<i>Acidità:</i>	5,03 gr/l
<i>Estratto:</i>	27,1 gr/lt
<i>Temperatura di servizio:</i>	14-16°C
<i>Uve:</i>	Cabernet Franc "Carmenere" 100%
<i>Sistema di allevamento:</i>	Doppio capovolto sesto d'impianto 3x1
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Prima-seconda decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	Macerazione 15 giorni sulle bucce. Invecchiamento in acciaio per 1 anno. 1 anno affinamento in bottiglia.
<i>Zona di produzione:</i>	Castelcucco
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 240 mm / A 325 mm / P 160 mm

