



1528

SALATIN

DOC Venezia Cabernet Franc



Zona produzione	Zona collinare bassa
Vitigno	Cabernet Franc
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre
Vinificazione	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per una macerazione a freddo di 1-2 giorni seguita da una macerazione con fermentazione di 3-5 giorni
Fermentazione primaria	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
Affinamento	Affina in acciaio
Alcol	12,5% Vol
Acidità totale	4,50 - 5,50 g/l
Vista	Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei
Olfatto	Al naso il profumo è intenso e fresco con la caratteristica nota vegetale che caratterizza il Cabernet Franc
Gusto	Il sapore è asciutto con un'acidità equilibrata ed una buona sapidità. Presenta un retrogusto molto persistente
Abbinamenti	Accompagna signorilmente le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti di carni bianche e rosse ed i formaggi non troppo invecchiati
Temperatura di servizio	18 - 20 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com