TERRE DEI CASAI



CABERNET FRANC IGT VENETO

Corpo e morbidezza, con la sua inconfondibile nota erbacea.

Le uve **100% Cabernet Franc** macerano per circa **15 giorni**, il tempo necessario per ottenere colore e tannini dolci.
Segue l'affinamento in acciaio, per mantenere nitido il carattere del vitigno.

Un rosso che chiama la cucina: ottimo con **carni brasate e al forno.**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: evidente la tipica ed elegante nota erbacea, accompagnata da sentori di mora.
Sapore: apprezzabile per il perfetto equilibrio tra corpo e morbidezza

Vitigno
Cabernet Franc

Grado alcolico
12,5% vol

Servire a
18° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie