



CABERNET FRANC DOC

Zona vinicola: Lison Pramaggiore DOC

Vitigno: Cabernet Franc

Vigneto: Belfiore / località Boa

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4000 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: tradizionale macerazione delle bucce per 8-10 giorni, temperatura controllata a 24-27° c. in vasche di acciaio fino all'avvenuta fermentazione malolattica

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia

Gradazione: 13% vol.

Acidità totale: 5 g/l

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: giustamente erbaceo con sfumature di mirtillo e viole

Sapore: asciutto, corposo e nel contempo morbido ed equilibrato.

Accostamenti con i cibi: dà il meglio di sé con arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Va servito a 18°C stappando la bottiglia qualche ora prima.



BORG STAJNBECH di Adriana Marinatto Valent
Via Belfiore, 109 - 30020 Pramaggiore - Venezia - Italia
Tel. +39 0421 799929 - Fax. +39 0421 203427 www.borgstajnbech.com