



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

CABERNET FRANC DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:**

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ **REBSORTEN:**

Cabernet Franc.

∞ ◆ **BÖDEN:**

Sie wird auf unterschiedlichen Böden angebaut, bevorzugt jedoch schwere oder skelettartige Böden. Der vorherrschende Standort ist die Ebene (70 %) und in geringerem Maße der erste Hügel (30 %).

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:**

12,5% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:**

Region Venetien – Norditalien.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:**

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Sie durchlaufen eine traditionelle Weinbereitung mit mehr oder weniger langer Mazeration (einige Tage) bei kontrollierter Temperatur. Die durchschnittliche Reifezeit variiert zwischen 6 und 12 Monaten.

∞ ◆ **SENSORIK:**

Die Farbe ist intensiv rot mit violetten Reflexen. Der Duft ist intensiv, angenehm mit einer typisch kräuterigen Note, besonders bei den jungen Sorten. Mit der Reifung bereichern sich die Sekundäraromen zum klassischen „Goudron“. Der Geschmack ist voll, trocken und mittelkräftig. Rund und mit guter Balance.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:**

Kaltabfüllung durch Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:**

Er passt sehr gut zu Fleisch- und Wildgerichten, Wurstwaren und reifem Käse. Bei einer Kellertemperatur von 16–18 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:**

Parolvin-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com