



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

CABERNET FRANC DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Cabernet Franc.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Viene coltivato in terreni diversi, predilige comunque i terreni pesanti o ricchi di scheletro. La giacitura prevalente è la pianura (70%) e in misura minore la prima collina (30%).

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Veneto - Italia Settentrionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve sono raccolte a maturazione completa. Subiscono una vinificazione tradizionale con macerazione più o meno prolungata (alcuni giorni) a temperatura controllata. Il periodo di maturazione medio varia tra 6-12 mesi.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Il colore è rosso intenso che assume riflessi violacei. Il profumo è intenso, gradevole con una nota tipicamente erbacea specie nelle tipologie giovani. Con l'invecchiamento i profumi secondari si arricchiscono fino al classico "goudron". Il sapore è pieno, asciutto, di corpo medio intenso. Rotondo e con buon equilibrio.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Si adatta molto bene a piatti di carne e selvaggina, salumi e formaggi stagionati. Servire a temperatura di cantina 16-18 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Parolvini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 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