



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

CABERNET FRANC DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ КЛАССИФИКАЦИЯ: _____

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ СОРТА ВИНОГРАДА: _____

Каберне Фран.

∞ ◆ ПОЧВЫ: _____

Выращивается на разных почвах, однако предпочитает тяжелые или скелетные почвы. Преобладающее расположение — равнина (70%) и в меньшей степени нижняя часть холмов (30%).

∞ ◆ КРЕПОСТЬ: _____

12,5% vol

∞ ◆ РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ: _____

Регион Венето — Северная Италия.

∞ ◆ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА: _____

Виноград собирают, когда он полностью созреет. Они проходят традиционную винификацию с более или менее длительной мацерацией (несколько дней) при контролируемой температуре. Средний период созревания колеблется в пределах 6–12 месяцев.

∞ ◆ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ: _____

Цвет насыщенно-красный с фиолетовыми отблесками. Аромат интенсивный, приятный, с типично травянистыми нотками, особенно у молодых сортов. С выдержкой вторичные ароматы обогащаются до классического «гудрона». Вкус полный, сухой, со среднеинтенсивным телом. Круглый и с хорошим балансом.

∞ ◆ РОЗЛИВ: _____

Холодный розлив методом микрофльтрации.

∞ ◆ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: _____

Он очень хорошо сочетается с блюдами из мяса и дичи, колбасными изделиями и зрелыми сырами. Подавать при температуре погреб 16–18 °C.

∞ ◆ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ: _____

Паллет Parolvinì 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg

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

Tel. 0424 89022

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