

Cabernet Franc Doc Venezia – Molon Luigino Vino Rosso

cod.: v00183



Scheda prodotto

Scheda prodotto

Tipologia vinoVino Rosso

Formato (Litri)0.75

Temperatura di servizio16°-18°C

Sistema di coltivazioneimpianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmiafine settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione macerazione a contatto con le vinacce per circa 8/10 giorni ed avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18 gradi per poter ottenere grandi profumi. Terminata la fermentazione si procede a separare le bucce dal vino, il quale dopo i travasi e le filtrazioni per eliminare fecce ed impurità viene lasciato maturare per circa 4-5 mesi in vasche di acciaio inox. Prima dell'utilizzo il vino viene chiarificato e rifiltrato.

Altre curiosità

Colore rosso intenso con riflessi violacei, talvolta rosso sangue se vinificato con macerazione prolungata. All'olfatto è vinoso, intenso, caratteristico, con profumi persistenti di frutti rossi e di spezie. Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane. Aggressivo ma al tempo stesso aristocratico, pieno e di gran corpo. Sapore asciutto, sapido di corpo, giustamente tannico ed armonioso.

EUR 15,00
iva inc.

