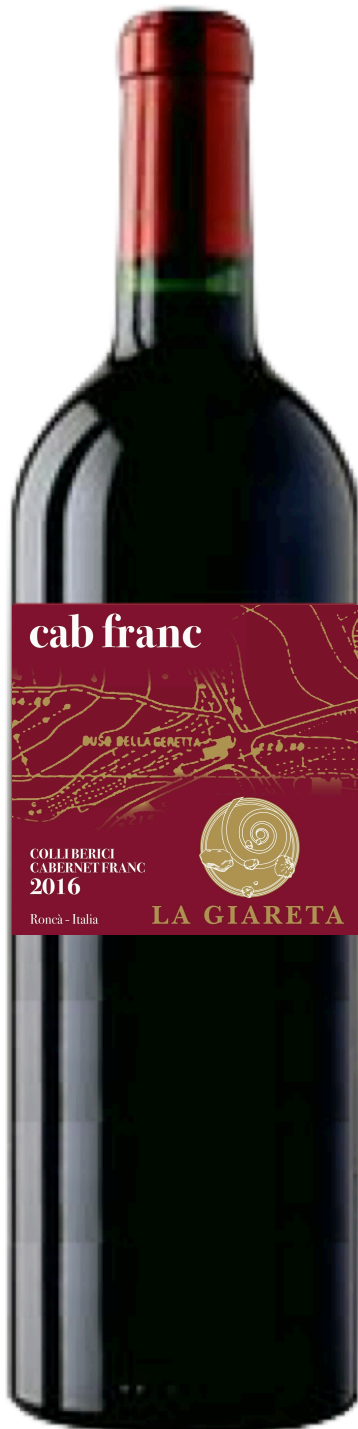




LA GIARETA



CABERNET FRANC 2016 Colli Berici Doc

CARATTERISTICHE

Denominazione: Colli Berici Doc

Vitigno: 100% Cabernet Franc

Zona di produzione: Colli Berici, provincia di Vicenza nel Veneto

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 10-25°C.

Affinamento: In legno per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso. Aroma di frutti a bacca rossa con nota di sottofondo erbacea. Struttura media con morbida componente tannica e un finale persistente.

Abbinamento: Grigliate di carne, salumi e formaggi.

Produzione: 8000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13,83%

Acidità totale: 5,15g/l

Resa per ettaro: 70 hl

Bicchieri: Vino rosso medio

Data di rilascio: July 2018

Zuccheri: 3,1g/l

Estratto netto: 30,7g/l

FEATURES

Denomination: Colli Berici Doc

Varietal: 100% Cabernet Franc

Production zone: Berici Hills, province of Vicenza in Veneto

Vinification: Fermentation in stainless steel for about 10 days at 20-25°C.

Maturation: Aged in oak for 12 months.

Tasting notes: Deep red colour. Flavour of red-berry fruits with a leafy hint. Medium concentrated palate and soft tannins with a lingering finish.

Food pairing: with grilled meat, cold cuts and cheeses.

Production: 8000 bottles (750ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 18-20°C

Alcohol: 13,83%

Total acidity: 5,15g/l

Yield per hectare: 70 hl

Suggested glass: Medium-bodied red wine

Release date: July 2016

Residual sugar: 3,1g/l

Net extract: 30,7g/l

