



CENETA E



Pronta Beva
CABERNET
LISON PRAMAGGIORE D.O.C.

Vitigni	Cabernet Franc
Regione di produzione	Veneto
Zona di provenienza delle uve	Comune di Annone Veneto (VE)
Altitudine del vigneto	10 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone Libero
Densità d'impianto	3.300 piante per ettaro
Resa	Massimo 120 q.li per ettaro
Epoca di vendemmia	Dal 01 al 10 di ottobre.

Vinificazione	Le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 26 e i 28°C in vasche di acciaio per 6 - 8 giorni. Successivamente, dopo essere stato filtrato, il vino viene posto a maturare sempre in vasche di acciaio per 5 - 6 mesi, imbottigliato e lasciato affinare per altri 3 - 4 mesi in bottiglia.
----------------------	---

Caratteri organolettici	Vino di colore rosso rubino brillante. Profumo fine e caratteristico con marcate note ebacee tipiche del vitigno. Gusto secco di buona struttura ed equilibrato.
--------------------------------	--

Dati analitici medi	Alcol 12,5% Vol. Acidità totale 5,50 - 6,0 g/l
----------------------------	---

Accostamenti gastronomici	Si accosta a carni bianche o rosse, a formaggi stagionati e a piatti della tradizione veneta (come il fegato alla veneziana o coniglio in tegame).
----------------------------------	--

Temperatura di servizio	16 - 18°C
--------------------------------	-----------

Conservazione	In luogo fresco e buio.
----------------------	-------------------------

Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti	Inquadra il QR CODE
---	---------------------

