

# CABERNET FRANC

VENEZIA D.O.C.

*rot stillwein*



Rebsorte: 100% Cabernet Franc

Anbausystem: Sylvoz Uferbepflanzung

Weinlese: Ende September mit perfekt reifen und gesunden Trauben.

**Weinbereitung:** Einmaischen in Kontakt mit den Trestern über circa 8-10 Tage und Beginn der Gärung mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 18°C, um große Duftnoten zu erreichen. Nach der Gärung geht es weiter mit der Trennung der Schalen vom Wein, welcher dann nach Umfüllungen und Filterungen zur Beseitigung von Bodensatz und Verunreinigungen über circa 4-5 Monate in Inoxstahlkesseln reifen gelassen wird. Dann wird der Wein geklärt und erneut gefiltert.

**Organoleptische Eigenschaften:** Intensive rote Farbe mit violetten Schattierungen, blutrot nach verlängertem Einmaischen. Wenig, intensiv, charakteristisch, mit anhaltenden Düften nach roten Früchten und Gewürzen. Wild und charakteristisch, grasartig als junger Wein im Geschmack. Aggressiv aber gleichzeitig adelig, vollmundig und körperreich. Trocken, schmackhaft und angemessen tanninhaltig und harmonisch.

**Serviervorschläge:** Der Cabernet eignet sich gut zu gegrilltem Fleisch, Weiß- und Rotfleischbraten, edlem Geflügel, Wild, kaltem Fleisch und halbharten oder harten Käsesorten.

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Serviertemperatur: 16°-18°C.



@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT



PRODUCED IN ITALY  
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)