

CAMPO CRÈ

CABERNET FRANC

Vino rosso Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana

° 12,5 % Vol

15 °C



Cabernet Franc



Ponte di Piave, via Calderba



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima con l'obiettivo di avere una parete fogliare più estesa.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 7 giorni. Selezione delle pressature.



Vino caratteristico della zona per i suoi sentori erbacei e di bacche mature. Asciutto e maschio con un finale tendenzialmente tannico.



Vino da secondi piatti, ottimo con la carne alla griglia.