PRODOTTO: *Cabernet Franc*

Visivo	**Colore rosso rubino, con riflessi granati, limpido**
Olfattivo	**Profumo intenso, complesso ed eccellente. Erbaceo con sentori di peperone verde.**
Gustativo	**Secco, giustamente tannico, sapido, armonico nelle sensazioni**
Grado	**12,30°**
Uso	**Piatti a base di selvaggina, carni rosse, oca e anatra. Salumi. Formaggi molli o di media stagionatura.**
Temperatura	**18°**
Vitigno	**Cabernet**
Bottiglia	**Bordolese**

Descrizione:

Limpido nel suo colore rosso rubino dai riflessi granati,con profumo intenso e complesso è eccellente nella struttura dell'aroma erbaceo, con sensazioni di peperone e dal gusto secco, giustamente tannico, sapido.

Dal grado 12,30% Vol. unito a piatti di insaccati e salumi, selvaggina, carni rosse, oca e anatra ne esalta il sapore rendendo piacevole il gusto della compagnia. Ottimo con formaggi molli o di media stagionatura.

Dal vitigno Cabernet coltivato nelle grave del fiume Piave trae le caratteristiche di un prodotto forte e giusto nella sua armoniosa qualità.

Prezzo alla bottiglia € 4,90 escluso spese di trasporto