

Brando

Cabernet Franc Veneto IGT

SYMBOL

PROCESSO PRODUTTIVO

Macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni. Rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana. Matura in parte in botte di rovere e in parte in acciaio, segue poi il taglio e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Vino di grande suadanza, vigoroso ma allo stesso tempo fruttato e morbido. Di colore rosso rubino tendente al granato, al naso si presenta intenso, con freschi e avvincenti aromi di prugna, mora e vaniglia. Corposo, ricco e armonico con un finale lungo e persistente. Asciutto, pieno, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a primi piatti importanti, carni rosse alla brace, brasato, selvaggina e cacciagione.

VINIFICATION

Maceration of the crushed grapes with a small percentage of whole grapes for 12 days. Frequent pumping over in the first days of maceration, reduced to two in the last week. It ages partly in oak barrels and partly in steel tank, followed by the blend and subsequent refinement in the bottle.

CHARACTERISTICS

A wine of great persuasion, vigorous but at the same time fruity and soft. Ruby red in color tending to garnet, the nose is intense, with fresh and captivating aromas of plum, blackberry and vanilla. Full body, rich and harmonious with a long and persistent finish. Dry, full, harmonious and velvety.

PAIRING

It goes well with important first courses, grilled red meats, braised meats and game.



GRADO: 12% VOL
ZUCCHERI RESIDUI: 2 G/L
ACIDITÀ: 5.3 G/L



VENETO
COLLI EUGANEI



CABERNET FRANC