



venchiarezza



Cabernet Franc

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

Die edle, ursprünglich aus Bordeaux stammende Rebsorte ist im gesamten Nordosten Italiens verbreitet, wo sie vor allem für ihre markante und charakteristische Würze bekannt ist.

Rebsorten

Cabernet Franc

Weinberg

Alter der Reben: 15 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar

(Durchschnitt): 4.500

Erziehungsform: Doppelter Pendelbogen

Ertrag (Durchschnitt): 80 Doppelzentner/ha

Weinlese: Mitte Oktober

Weinbereitung & reifung

Nach dem Entrappen gären die Trauben unter kontrollierten Temperaturbedingungen (26-28 °C) und werden dabei täglich umgerührt, um die Farbe, die Tannine und das Aroma auszulösen. Die Reifung erfolgt anschließend in Edelstahl tanks, um den charakteristischen grasigen Ton des Weins optimal zu erhalten.

Die sinne

Durch sein mittelkräftiges Rubinrot und seinen typischen grasigen Geruch sehr einfach zu erkennen. Mit der Zeit entfaltet sich sein Charakter immer stärker, erinnert an rote Früchte mit feiner Minznote.

Am Gaumen körperreich, rein und intensiv aromatisch.

Passt zu

Hervorragend zu gereiftem Käse, Kartoffelgerichten und Eierspeisen, Salami und Wildgerichten, oder auch einfach so als Begleiter in gemütlicher Runde.

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt (% vol) 12,5%

Gesamtsäure (g/l) 5,00