



1528

SALATIN

DOC Venezia Cabernet Franc



| | |
|--------------------------------|--|
| Zona produzione | Zona collinare bassa |
| Vitigno | Cabernet Franc |
| Terreno | Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Epoca di vendemmia | Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre |
| Vinificazione | Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per una macerazione a freddo di 1-2 giorni seguita da una macerazione con fermentazione di 3-5 giorni |
| Fermentazione primaria | Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio |
| Affinamento | Affina in acciaio |
| Alcol | 12,5% Vol |
| Acidità totale | 4,50 - 5,50 g/l |
| Vista | Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei |
| Olfatto | Al naso il profumo è intenso e fresco con la caratteristica nota vegetale che caratterizza il Cabernet Franc |
| Gusto | Il sapore è asciutto con un'acidità equilibrata ed una buona sapidità. Presenta un retrogusto molto persistente |
| Abbinamenti | Accompagna signorilmente le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti di carni bianche e rosse ed i formaggi non troppo invecchiati |
| Temperatura di servizio | 18 - 20 °C |
| Formati | Bottiglia 0,75 lt |

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com