

 **MOSOLE**

CABERNET FRANC

2023



Questo vitigno arriva nel Nord Est all'inizio dell'800 diventando da subito un vino pregiato nel nostro territorio. La caratteristica nota di fieno e pepe nero insieme al tannino morbido al palato lo rendono un vino inconfondibile. Qui la nostra interpretazione di cui siamo fieri.

Vitigno: Cabernet Franc 100%

Terreno: di origine dolomitica
una composizione di argilla e calcare

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOC Venezia

Metodo di coltivazione: Guyot da 4.500
a 5.500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 19 anni

Vendemmia: fine settembre

Metodo di vinificazione: macerazione a
contatto con le vinacce per circa 8/10
giorni

Fermentazione: in vasche di cemento a
temperatura controllata tra 24 e 26 °C

Maturazione ed invecchiamento:
un affinamento di circa 6 mesi in vasche
di cemento

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata,
in genere la maturità ideale avviene nel
2°-3° anno

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: 4,50 g/l

Zucchero residuo: 0 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Bicchieri di servizio: calice Bordeaux

Caratteristiche: colore rosso rubino
con sfumature violacee. I profumi sono
varietali, piacevoli, il sapore pieno, molto
morbido con tannini di media grana e
finale di buona persistenza.