MARCHETTO

"RIVA DEL PRETE"
IGT VENETO CABERNET ROSSO

Le viti di cabernet franc vengono coltivate in terreni collinari ed argillosi in modo da esaltare le caratteristiche di questo vitigno.

Vinificato in botti di acciaio a temperatura controllata dopo una breve maturazione in acciaio passa in bottiglia dove riposa alcuni mesi prima di essere messo in vendita. Si ottiene un vino intenso, al naso e palato pieno delle tradizionali caratteristiche di questo vitigno, primo fra tutti i marcati sentori erbacei che lo rendono unico. Si serve con carni rosse sia alla griglia che al forno o con il tipico piatto veneto "polenta e osei".

UVAGGIO	100% Cabernet Franc
ZONA PRODUZIONE	pianura Gambellara
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	inizio settembre
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata in acciaio
GRADAZIONE	13%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9° – 12° C

AZIENDA AGRICOLA MARCHETTO LUCIANO - VIA MONSIGNOR FOSSA' 3, 36053 GAMBELLARA (VI)
info@marchettovini.it