AZIENDA AGRICOLA
TOLARDO SEVERINO

CABERNET FRANC

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica

Provenienza: Da Nostri vigneti di Ponte di Piave (TV)

Maturazione: Fine Settembre

Allevamento: Sylvoz

Densità viti: 4000/4500 piante/ettaro

Terreno: Argilloso con presenza di Caranto.

Vinificazione: Dopo la vendemmia avviene la pigiatura in modo che bucce e mosto fermentino attraverso il processo di macerazione per circa 4-6 giorni a temperatura controllata di 26/28°C in vasche di acciaio o cemento.
Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 11,50 – 12 % vol.

Descrizione: Vino asciutto, morbido, di giusto corpo, con piacevoli sentori erbacei.

Abbinamenti: Da tutto pasto, si sposa con carni rosse e primi piatti saporiti. Servire a 16-18°C.

Conservazione: In luogo fresco a 12-16°C, al riparo dalla luce.
Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni).
I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro.
I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.

Azienda Agricola TOLARDO SEVERINO di Francesco Tolardo - S. NICOLO' DI PONTE DI PIAVE (TV) - Via S. Lorenzet, 32
Tel./Fax 0422 744387 - Cell. 348 9000007 - E-mail: vinitolardo@gmail.com