

 **MOSOLE**

CABERNET FRANC

2017



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: 18 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: 5,1 g/l

Zucchero residuo: 1,5 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Bicchiere 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.

TENUTA MOSOLE

Via Annone Veneto 60/62
30029 S. Stino di Livenza
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404
mosole@mosole.com
www.mosole.com

