



Az. Agr.

Casa Corneo



Cabernet Franc Vendemmia Tardiva

**CABERNET FRANC
VENDEMMIA TARDIVA
CABERNET FRANC LATE HARVEST
D.O.C. Piave**

Zona di Produzione - *Production area*
Veneto/Piave

Vitigno - *Grape variety*
80% Cabernet Franc , 20% Carmenère

Vendemmia - *Harvest and wine-making*
Raccolta in tardo autunno (vendemmia tardiva), lunga macerazione in vinaccia, invecchiamento minimo di 8/10 mesi in botti grandi e barrique terzo ciclo
Late autumn (late harvest), long maceration. Refining: minimum 8/10 months in large casks and third cycle barrels

Gradazione Alcolica - *Alcohol content*
12,5% vol.

Colore - *Colour*
Rosso rubino, intenso, granato se invecchiato
Intense ruby red, acquiring garnet reflections when aged

Profumo - *Bouquet*
Vinoso, marcato, con sfumature di frutta a bacca rossa
Winey, strong with notes of red berried fruits

Sapore - *Flavour*
Asciutto, armonico, lievemente erbaceo, di corpo, giustamente tannico
Clean, harmonious, slightly grassy, with body and balanced tannins

Abbinamenti - *Serving suggestions*
Arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione e formaggi a pasta dura
Roasted red and white meats, chicken, game and cheese

Temperatura di servizio - *Serving temp.*
18/20° C

