



MULINDIMEZZO

Cabernet Franc

ZONA D.O.C: *Lison Pramaggiore*

LOCALITÀ DI PRODUZIONE:

I vigneti sono situati nel comune di Annone Veneto

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: *Argilla e caranto*

VARIETÀ UVE:

Cabernet Franc in purezza raccolte a mano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Spalliera*

RESA PER ETTARO: *70 quintali d'uva*

AFFINAMENTO:

In botte di acciaio

ALCOL: *13,5 gradi*

PH: *3,4*

ACIDITÀ: *5.4*

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

Colore rosso rubino tendente al violaceo.

Gusto intenso, caldo e lievemente erbaceo.

Profumo speziato con sentori di vaniglia.

*Il vino, dopo un un'ulteriore affinamento in bottiglia,
è pronto per essere degustato.*

*La sua maturazione permette un'evoluzione
che migliora i suoi profumi e sapori per circa 3/4 anni.*

