

MONTALTO

Cabernet Franc Veneto IGP

UVE:	Cabernet Franc con 5% Teroldego
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto - Comune di Rivoli Veronese, vigneto Montalto
ETA' dei VIGNETI:	25 anni
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	65 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5.000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	13,5 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	15-16 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	RIEDEL serie Bordeaux: Red Wine 416/00
DURATA:	5-7 anni

INFORMAZIONI TECNICHE

Il mosto viene fatto macerare sulle bucce per circa 20 giorni in anfore da 16 hl, gestendo il cappello due volte al giorno. Dopo la fermentazione alcolica, il vino matura in anfore da 16 hl per 12 mesi. Nessuna filtrazione.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Questo vino si presenta con un colore rosso intenso e profondo, che sfuma nel granato con l'invecchiamento. Al naso offre un'elegante gamma di aromi complessi, frutto di un connubio tra note floreali di viola e impressioni fruttate di marasca e mirtilli in bottiglia. L'invecchiamento in anfora mantiene le esuberanti note fruttate e leviga i tannini.

Il finale è piuttosto lungo, ed è segnato dagli aromi già riscontrati al naso.

SUGGERIMENTI DI SERVIZIO

Delizioso con arrosti e selvaggina alla griglia, oltre che con formaggi stagionati.

AZIENDA AGRICOLA
LE FRAGHE

località Colombara - 37010 Cavaion Veronese (VR)
tel. 045 7236832 fax 045 6260183
www.fraghe.it - info@fraghe.it