

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## Cabernet Franc • DOC Collio

VENDEMMIA 2017

**Alcool in Vol.% :** 12,5

**Acidità totale ‰ :** 5,6

### Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate il 22 settembre, poi macerate per 8 giorni ad una temperatura che non supera i 24° C; l'80% del vino affina in vasca d'acciaio per 14 mesi ed il 20 % in botte di legno da 7,5 HL.

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato a metà novembre 2018.

### Note olfattive e gustative:

Vino di colore rosso rubino intenso.  
Profumo fruttato con sentore di erba falciata.  
Ricco di corpo, mediamente alcolico, con caratteristico sapore erbaceo.  
Affinandosi perde progressivamente l'aggressività e l'erbaceo giovanile.

### Da accompagnare con:

Arrosto, selvaggina, cacciagione, piatti di carne robusti, formaggi a pasta dura e invecchiati.

**Temperatura di servizio:** 18°/20°C



## VENICA & VENICA

Seguici su  
Facebook

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola  
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia  
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906  
venica@venica.it • www.venica.it

Instagram