

*Azienda Agricola*  
**ARCANGELO VENTURIN**



## Cabernet Franc

**Zona di produzione:**

Pianura del Piave nel comune di Mareno di Piave (TV)

**Vitigno:**

100% Cabernet Franc. Ottenuto da macerazione.

**Epoca di maturazione:**

Media.

**Colore:**

Rosso rubino intenso e vivace tendente al viola.

**Profumo:**

Intenso, marcatamente erbaceo che ricorda i pampini di vite.

**Gusto:**

Sapore asciutto, leggero, leggermente tannico, gradevolmente acerbo e fragrante che ricorda il tralcio verde della pianta madre.

**Abbinamento:**

Ottimo con carni grasse e grigliate di carne e pesce.  
Servire a temperatura di 16-18° C.