



VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813



CABERNET FRANC I.G.T. MARCA TREVIGIANA

Son caractère cosmopolite lui permet de s'adapter aux territoires les plus diversifiés. Précis et déterminé, équilibré, il offre une fraîcheur vive et une rondeur chaude et ample, toujours élégante, qui accompagne parfaitement les plats de viande et de gibier ainsi que les fromages affinés.

Servir à 18 – 20 °C / Degré alcoolique 12,5 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	I.G.T. Marca Trevigiana
TYPOLOGIE	non pétillant
ROBE	rouge intense tirant sur le violet.
NEZ	bouquet fleuri qui évoque la mûre et la cerise, le poivron et le poivre, délicatement herbacé et épicé.
BOUCHE	pleine et aromatique.

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	Mono-cépage de Cabernet Franc
EMPLACEMENT DES VIGNES	au nord-est de la province de Trévise, région Vénétie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	mi- fin septembre

DONNÉES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATION	vinification en rouge, macération sur peaux, fermentation à température contrôlée.
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIELLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	12,5 % vol.
ACIDITÉ	5,2 g/l

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	il se marie bien avec les entrées de pâtes avec sauce à la viande et les plats de gibier, de viande rôtie ou grillée, ainsi qu'avec les fromages affinés.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	18 – 20 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur

AMOR ET GRATITUDO
www.vignarosa.it

