



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

BECCA CIVETTA

TIPO DI VINO

Cabernet Franc
Veneto igt



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pede collinare argillosa



VARIETA' DI UVA

Cabernet Franc in purezza

COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO

Loc Roncaie
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, fermentazione in tini aperti con le bucce per 10 giorni, affinamento in vasche di cemento 6 mesi, imbottigliamento e affinamento 6 mesi di bottiglia.



ALCOOL

12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

8 gr/lit



ACIDITA'

5,3 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosso rubino brillante
intenso



ABBINAMENTI

ideale a tutto pasto.
Le note erbacee ed
affumicate si
sposano alla
perfezione con
carne alla griglia,
primi piatti al sugo di
carne, formaggi
mediamente
stagionati o piatti a
base di funghi



PROFUMO

Note aromatiche
molto particolari ed
uniche, franche per
l'appunto: fragole,
mirtilli, lamponi e
ribes si mescolano a
tracce fumè,
humus e violetta,
con un sottofondo
erbaceo sempre
presente



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



SAPORE

Vino franco,
schietto, con
caratteristiche
pulite e facilmente
riconoscibili



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 12 bottiglie