



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



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.

**COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO**
Loc Roncaie
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



**%
VOL** 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