



BORGA

SINCE 1940

*☀ un
viag-
gio
all'
aria
aper-
ta*

*|||
fresco
erbaceo
🌻*




BORGA
SINCE 1940

CABERNET FRANC

IGT Veneto



DESCRIZIONE DELL'ETICHETTA

Un viaggio all'aria aperta. Fresco, erbaceo, rotondo. Prendi una bottiglia dal baule e inizia a spassartela.



VITIGNO

100% Cabernet Franc



GRADAZIONE ALCOLICA

12,50%




CARATTERISTICHE

Rosso rubino con riflessi di gioventù. Il naso sprigiona immediate sensazioni balsamiche con accenni mentolati, segue la piccola frutta rossa con lievi tracce erbacee. Sorso deciso ben amalgamato dalla freschezza e dal lieve tannino. Chiude coerente con i riconoscimenti riscontrati al naso.



ABBINAMENTI

Bigoli con ragù d'anatra. /  Straccetti di tofu con insalata di cavolo e mostarda di mele.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 14 - 16 °C



Zona di produzione

Comune di Chiarano



Natura del terreno

Argilloso



Sistema di allevamento

Sylvoz



Formato

750 ml



Affinamento

Il vino ottenuto riposa in vasche di cemento vetrificato, dove si affina per 5/6 mesi, prima dell'imbottigliamento.



Vinificazione

Terminata la vendemmia, l'uva appena raccolta viene condotta in cantina e diraspata. Segue una criomacerazione pre fermentativa a freddo per circa 24 ore al fine di estrarre gli aromi più tipici del vitigno. Il mosto fiore così ottenuto, aggiunti i lieviti selezionati, viene avviato alla fermentazione che si svolge a una temperatura controllata tra i 24° e i 26°, per circa 15 giorni di cui 10 a contatto con le bucce.

Prodotto in Italia



CANTINE BORGA S.R.L.

Via Roma, 85 • 31040 Chiarano (TV) • ITALIA
Tel. 0422 746078 • www.cantineborga.it

