

# MAGNÁS

## CABERNET FRANC

I.G.T. VENEZIA GIULIA



### HERKUNFT

Cormòns und Corona, auf kalkigem und kiesigem Boden.

### REBSORTE

100% Cabernet Franc

### ERZIEHUNGSFORM

Guyot

### ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 pro ha

### HEKTARERTRAG

60 hl/ha

### ZEITPUNKT DER HANDLESE

Erste Oktober-Dekade

### WEINBEREITUNG

Abbeeren, dann erfolgt eine ungefähr zwölfwägige Maischegärung mit täglichem Unterrühren des Tresterhutes. Abpressen und Ausbau in Edelstahlbehältern.

### FLASCHENABFÜLLUNG

Ende April

### BESCHREIBUNG

Sortenreiner Wein der gleichnamigen Rebe, in seiner Jugend besonders wohlriechend; eine kurze Lagerung verstärkt seine Merkmale. Von rubinroter Farbe mit je nach Alter granatfarbigen oder violetten Reflexen; ein kräftiges und anhaltendes Bukett, im Geschmack körperreich und harmonisch.

### SÄUREGEHALT

4,5 g/l

### ALKOHOLGEHALT

13% vol.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Eignet sich hervorragend zu Braten, rotem Fleisch vom Holzgrill und Wild. Ausgezeichnet auch zum älteren sowie würzigen Käsesorten

### SERVIERTEMPERATUR

Dieser Wein wird meist jung getrunken und mit 16° bis 18°C serviert.

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

