



# Vini Pivetta

## CABERNET FRANC



Azienda Agricola  
Pivetta Cav. Giuseppe Valter  
30020 Pramaggiore (Ve) – ITALIA  
Viale Verdi, 51

info@vinipivetta.com  
www.vinipivetta.com

### TIPO • TYPE

Vino Rosso  
Red Wine

### DENOMINAZIONE • DENOMINATION

Cabernet Franc DOC Venezia  
Cabernet Franc DOC Venezia

### GRADO ALCOLICO • ALCOHOLIC DEGREE

13,0% Vol.  
13,0% Vol.

### VITIGNO • VINE

Cabernet Franc 100%  
Cabernet Franc 100%

### VIGNETO • VINEYARD

Terreno pianeggiante, calcareo-argilloso. Forma di allevamento a Sylvoz-Casarsa. Località Martignone.

Flat land, limestone and clay. Shape pruning to Sylvoz-Casarsa. Martignone area.

### ZONA • AREA

Pramaggiore, Veneto Orientale (in provincia di Venezia)  
Pramaggiore, Eastern Veneto (Near Venice)

### VENDEMMIA • HARVEST

Vendemmiato interamente a mano.  
Harvested by hand.

### VINIFICAZIONE • VINIFICATION

Vinificazione in rosso con lieviti selezionati, secondo i sistemi naturali e tradizionali. Macerazione a 25°-28°C per 8-10 gg per ottenere corpo e colore desiderati.

Vinification in red with selected yeasts, according to natural and traditional systems. Macerated with the skins at 25-28°C for 8-10 days, to reach the desired body and colour.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE • TASTING NOTES

Vino di un deciso colore rosso rubino, dall'intenso profumo erbaceo e vinoso. Di gran corpo e sapore pieno è giustamente tannico.

A wine of a strong ruby red color, intense aroma herbaceous and vinous. With great body and full flavor it is fairly tannic.

### ACCOSTAMENTI • SERVED WITH

Vino adatto ad accompagnare arrostiti, grigliate di carne, selvaggina e pollame. Da tutto pasto.

Wine suitable to accompany roasts, grilled meats, game and poultry. From throughout the meal.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO • SERVICE TEMPERATURE

16 – 18° C  
16 – 18° C