



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

Browning

Vitigno: 100% Cabernet Franc

Vitigno introdotto alla fine dell'Ottocento, molto diffuso nel veneto orientale ed apprezzato per le sue doti di morbidezza e per il profumo che ricorda quello dei prati appena sfalciati.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord - Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: fine settembre

Produzione: 90 q/Ha

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 20 giorni a una temperatura di 26 °C con 2 rimontaggi al giorno. Separazione del mosto dalle bucce e completamento fermentazione a 22 °C. Maturazione in serbatoi d'acciaio inox.

DESGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature magenta all'unghia del bicchiere.

Profumo: intensa ed elegante nota erbacea, in cui domina un sentore speziato di peperone verde.

Sapore: tipica morbidezza sostenuta da una buona tannicità, che lo rende asciutto e di notevole stoffa

Grado alcolico: 12%

ACCOSTAMENTI

Accompagna le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti di carne rossa e le grigliate miste.

Va servito alla temperatura di 18°C, in ampi calici da vino rosso.

