



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

LE GROTTA

Cabernet Franc IGT Veneto

Vitigno: 100% Cabernet Franc

Anno del vigneto: 2003

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 15/18

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 2Kg. (100 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 13,0 % Vol.

Bottiglia: 0,75 l

Vinificazione: in Rosso

Temperatura di fermentazione: 25 °C.

Affinamento: Acciaio e Cemento

temperatura di servizio: 16-18 °C.

“Le Grotte” è il nome che abbiamo voluto dare a questo grande cabernet franc ottenuto da uve coltivate in alta collina in una zona in cui una volta si rifugiavano i nostri antenati durante la seconda guerra mondiale. Dedichiamo a loro questo meraviglioso vino che grazie ai sacrifici e all’esperienza che ci hanno trasmesso, oggi siamo qui a presentarvi con orgoglio. Ideale compagno di carni alla griglia e formaggi saporiti.



Via Cavalcara, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

Tel. 0429 644376 - Cell. 338 6853791 - e-mail: info@gambalongavini.it