

Di profumo
in gusto,
di scoperta
in scoperta.



profondo

DENOMINAZIONE	Cabernet DOC Piave
GRADAZIONE	12%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati con il sistema Guyot con densità di allevamento di 4000 viti per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	L'uva matura viene posta a fermentare in serbatoi di acciaio a 25°C per una decina di giorni. In questo periodo vengono effettuati dei cicli di rimontaggio e follatura del pigiato in modo da poter estrarre la maggior quantità di sostanze nobili presenti nelle bucce. Quasi a fine fermentazione si procede alla svinatura ed il prodotto ottenuto viene lasciato maturare in botti di cemento.
SENSAZIONI	Colore rosso rubino tendente al violaceo. Al naso emergono profumi floreali di viola e liquirizia mentre al gusto è sapido, morbido ed elegante.
ABBINAMENTI	Si abbina egregiamente a carni rosse e a secondi piatti importanti.
SERVIZIO	18°C

