



cabernet

DENOMINAZIONE	Cabernet DOC Piave
GRADAZIONE	12,5%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Gujot con densità di allevamento 4.000 piante per ettaro.
RESA MEDIA	110q/ha
VINIFICAZIONE	Le uve vengono lasciate a macerare per 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura rigorosamente controllata. In questo periodo vengono alternate pratiche di rimontaggio e follatura.
SENSAZIONI	Vino dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Ha un intenso profumo erbaceo, di viola e di liquirizia. Al gusto si rivela molto equilibrato ed elegante in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.
ABBINAMENTI	Accompagna esaltandone il gusto le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrosti di carni bianche e rosse.
SERVIZIO	18-20°C

