



cabernet sauvignon

| | |
|---------------|--|
| DENOMINAZIONE | Cabernet IGT Veneto |
| GRADAZIONE | 13% |
| COLTIVAZIONE | Vigneti allevati con sistema Gujot con densità di allevamento 3900 piante per ettaro |
| RESA MEDIA | 80q/ha |
| VINIFICAZIONE | Si effettua una macerazione di due settimane in vasche di acciaio. Alla svinatura il vino viene travasato direttamente in piccole botti di rovere francese e lasciato riposare per almeno 14 mesi prima di essere imbottigliato. |
| SENSAZIONI | È un vino dal colore rosso granato carico, dal profumo fine ed ampio, con sentore di marasca, vaniglia e pepe. È equilibrato e persistente, con tannini dolci e morbidi, armonico e ben strutturato. |
| ABBINAMENTI | Ottimo con carni rosse. |
| SERVIZIO | 18-20°C |

