

## **CABERNET**

EIGENSCHAFTEN

**CHARAKTER:** Klassisch

**SORTE:** Rot

**BEZEICHNUNG: CABERNET IGT VENETO** 

**CHARAKTER:** Der Wein präsentiert sich mit rubinroter Farbe mit violetten Reflexen und einem intensiven Duft nach Kräutern, Veilchen und Lakritze. Von Geschmack her ist sehr ausgewogen und elegant und stellt auch anspruchsvollste Weinkenner zufri-

eden.

**WEINBAU:** Reberziehung mit dem Guyot-System mit einem Be-

stand von 4000 Reben pro Hektar.

**WEINHERSTELLUNG:** Die Trauben bleiben 10-12 Tage in Stahlbehältern bei streng kontrollierter Temperatur auf der Maische stehen und werden in diesem Zeitraum abwechselnd umgerührt und mit dem Tresterhut vermengt.

ERTRAG: 110 q/HA

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5%

**EMPFEHLUNGEN:** Ein ausgezeichneter Begleiter zu aufwendigen Geflügelgerichten, Wildbret und Gerichten mit weißem und

rotem Fleisch.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18-20°C

**FORMAT:** 0,75 LT







dal 1950, vini per passione

RIGONI VITTORINO



