



CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT

Vino rosso prodotto con uve provenienti dalla zona del trevigiano. Intenso profumo fruttato, leggermente erbaceo con sentori tipici di frutti di bosco e lamponi. Sapore pieno, sapido e piacevolmente morbido. Si adatta a tutti i piatti, in particolare ad antipasti di carne, primi piatti, salumi, carni bianche. Servire a 12-14°C.

Classificazione: Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

Zona d'origine: Veneto.

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet

Franc.

Vinificazione: Pigiadiraspatura e breve macerazione delle

bucce, quindi fermentazione in serbatoi termocontrollati con lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: In funzione di luce e temperatura è ottimo

anche dopo qualche anno di affinamento.

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Fruttato intenso, leggermente erbaceo con

sentori fruttati tipici di frutti di bosco e

lamponi.

Sapore: Pieno, sapido e piacevolmente morbido, che

richiama il fruttato tipico del profumo.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,3 - 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: 4 - 6 g/l

Temperatura di

servizio: 12 - 14 °C

Abbinamenti Si adatta a tutti i piatti, in particolare con

consigliati: antipasti di carne, primi piatti, salumi, carni

bianche