

**CABERNET SAUVIGNON I.G.T. VENETO  
LINEA SF**



Classificazione:	Cabernet Sauvignon I.G.T. Veneto
Zona d'origine:	Zona pedemontana del Trevigiano.
Vitigni:	15% Cabernet Franc, 85% Cabernet Sauvignon.
Vinificazione:	Pigiadiraspatura e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata, successiva pressatura e fermentazione con lieviti selezionati adatti.
Maturazione:	In contenitori di acciaio.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	24/36 mesi.
Colore:	Rosso rubino carico.
Profumo:	Fruttato, intenso e persistente, leggermente erbaceo con sentori fruttati tipici di frutti di bosco e lamponi.
Sapore:	Pieno, sapido, ricco e persistente, piacevolmente morbido, che richiama il fruttato tipico del profumo.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,0 - 5,4 g/l
Zuccheri residui:	4 - 7 g/l
Temperatura di servizio:	8 - 10° C.
Abbinamenti consigliati:	Si adatta a tutti i piatti, in particolare con antipasti di carne, primi piatti, salumi, carni bianche.