

CABERNET SAUVIGNON

DOC VENEZIA

*Stoico nell'affrontare un filetto al sangue, caparbio con la selvaggina e affascinante con gli arrosti. Si addolcisce accompagnato ai formaggi stagionati tipici di tutta Italia.
Abbinamento consigliato: formaggio grigliato.*

Colore Rosso rubino con riflessi granati.

Ricorda molto la confettura di frutti rossi, quali la mora, la fragola e il lampone.
Leggere sfumature speziate.

Di corpo rotondo e morbido con un finale pieno e fruttato.

Temperatura di servizio 18-20° C.



MACERAZIONE
DELLE UVE PER
CIRCA 20/25 GIORNI



AFFINAMENTO DI UNA
PARTE DEL VINO
IN TONNEAUX
PER ALMENO 4 MESI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Cabernet Sauvignon
Zona di produzione	Provincia di Treviso e Venezia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Fine settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,30 ÷ 5,50
pH	3,60 ÷ 3,80
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
---------------	-------------	--------------------------------------



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

