



CABERNET SAUVIGNON

Zona di Produzione: I.G.T. TREVENEZIE

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon

Sistema di Allevamento: Goyot francese

Epoca di Vendemmia: prima settimana di Ottobre

Vinificazione: L'uva diraspata e pigiata sofficemente viene macerata per circa 2 settimane. Durante questo processo vengono effettuati diversi rimontaggi al fine di estrarre i colori e gli aromi. Dopo la fermentazione alcolica viene effettuata anche la fermentazione malolattica in barrique. Il vino viene affinato in barrique di diverso passaggio fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,50% vol. circa

Colore: Profondo rubino- rosso con riflessi violacei.

Note olfattive e gustative: Note di spezie come pepe nero, frutta secca e note balsamiche. Asciutto, rotondo, equilibrato, con tannini vellutati.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Abbinamenti: Ottimo da abbinare alla carne rossa, alla brace, formaggio invecchiato.