



5 l

Cabernet

Indicazione Geografica Tipica - Delle Venezie

I VITIGNI : CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

LA VENDEMMIA : METÀ SETTEMBRE PER IL CABERNET FRANC, FINE SETTEMBRE / INIZIO OTTOBRE
PER IL CABERNET SAUVIGNON

LA VINIFICAZIONE : UVE DIRASPATE MA NON PIGIATE, FERMENTAZIONE IN VINIFICATORI AUTOMATICI
IN ACCIAIO INOX, MACERAZIONE DI CIRCA 8 GIORNI A TEMPERATURA
CONTROLLATA. SVINATURA PER PRESSATURA SOFFICE. MATURAZIONE SEMPRE IN
ACCIAIO CON FREQUENTI TRAVASI

IL COLORE : ROSSO RUBINO INTENSO DAI RIFLESSI VIOLACEI

IL PROFUMO : RICCO DI GRADEVOLI SFUMATURE, TRA CUI PREVALGONO QUELLE ERBACEE E
FRUTTATE TIPICHE DEI VITIGNI

IL SAPORE : RISPECCHIA LE STESSE SENSAZIONI RISCOSTRATE AL PROFUMO, ARRICCHITE DA
UNA PIACEVOLE MORBIDEZZA ED UNA NOTEVOLE LUNGHEZZA AL PALATO

GLI ABBINAMENTI : POLLAME NOBILE, CACCIAGIONE, CARNI GRIGLIATE, FORMAGGI STAGIONATI.
SERVIRE A 18 °C

DURATA : DA CONSUMARSI GIOVANE

I DATI TECNICI:

ALCOLE: 12 % IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 7 GRAMMI PER LITRO

ACIDITA' TOTALE: 5 GRAMMI PER LITRO

