



CABERNET SAUVIGNON D.O.C. VENEZIA

SPEZIATO – ACCATTIVANTE – PROFONDO

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

Cabernet sauvignon 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino.

Al naso ricorda la bacca selvatica, la fragola, il lampone, il mirtillo. Possiamo percepire note di chiodi di garofano, pepe, tabacco, liquirizia.

Al palato si presenta con tannini vellutati e ben equilibrati e con un retrogusto minerale finale.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti molto saporiti di selvaggina, arrostiti, grill e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte al raggiungimento della piena maturità fenolica.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox effettuando frequenti rimontaggi per estrarre i tannini e gli antociani dalle bucce.

Dopo il processo della "malolattica" e circa 15 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato. Dopo altri due mesi di riposo in bottiglia è pronto per essere commercializzato.