



CABERNET SAUVIGNON

MARCA TREVIGIANA

IGT



TIPOLOGIA: vino rosso fermo, affinato in legno

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Treviso

TERRENO: argilloso

VITIGNI UTILIZZATI: Cabernet Sauvignon 100%

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 100 q.li/ha

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% vol.

FORMA D'ALLEVAMENTO: filare a spalliera

VINIFICAZIONE: fermentazione del mosto a contatto con le proprie bucce e permanenza macerativa in vasche d'acciaio per 15-20 giorni alla temperatura di 24-26 °C. A fine macerazione, svinatura ed affinamento in recipienti di legno in rovere francese per 12 mesi. Maturazione in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso intenso con riflessi granati. Al naso è intenso con sentori di frutta rossa matura, mirtilli e lamponi a cui seguono note di spezie, cacao, erbe aromatiche, caffè, vaniglia e liquirizia. Al palato risulta equilibrato, ricco di tannini dolci che accompagnano una struttura elegante e solida.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carni rosse alla brace, arrostiti, carni rosse brasate, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

viene a trovarci

