



CABERNET SAUVIGNON

MARCA TREVIGIANA

IGT

TYP: stiller Rotwein, in Holz ausgebaut

PRODUKTIONSGBIET: Provinz Treviso

BODENTYP: lehmig

TRAUBENSORTEN: Cabernet Sauvignon 100%

ERNTE: manuell

ERTRAG HECTAR: 100 q.li/ha

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

TRAININGSMETHODE: Spalierreihen

WEINBEREITUNG: Gärung des Mostes in Kontakt mit den Schalen und Mazeration inahltanks für 15-20 Tage bei einer Temperatur von 24-26 °C. Am Ende der Mazeration, Abstich und Reifung in Holzbehältern in französischer Eiche für 12 Monate. Reifung in der Flasche für mindestens 6 Monate vor der Freigabe.

VERKOSTUNGSHINWEISE: intensives Rot mit granatroten Reflexen. Die Nase ist intensiv mit Noten von reifen roten Früchten, Blaubeeren und Himbeeren, gefolgt von Noten von Gewürzen, Kakao, Kräutern, Kaffee, Vanille und Lakritze. Am Gaumen ist er ausgewogen, reich an süßen Tanninen, die eine elegante und solide Struktur begleiten.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: Gegrilltes rotes Fleisch, Braten, geschmortes rotes Fleisch, Wild und gereifte Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT: 75 cl



vinilareggenza.it

Kommen Sie
uns besuchen

