



SACCHETTO



CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO

Vino rosso prodotto con uve provenienti dalla zona pedemontana del trevigiano. Profumo ampio con sentori di frutti di bosco e lamponi, uniti a delle sensazioni erbacee. Al palato si presenta di corpo e persistente, piacevolmente morbido. Si adatta a tutti i piatti, in particolare ad antipasti di carne, primi piatti, salumi, carni bianche. Servire a 12-14°C.

Classificazione: Cabernet Sauvignon I.G.T. Veneto

Zona d'origine: Zona pedemontana del Trevigiano.

Vitigni: 15% Cabernet Franc, 85% Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: Pigiadirasatura e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata, successiva fermentazione con lieviti selezionati adatti.

Maturazione: In contenitori d'acciaio.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 24/36 mesi

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Fruttato, intenso e persistente, leggermente erbaceo con sentori fruttati tipici di frutti di bosco e lamponi.

Sapore: Pieno, sapido, ricco e persistente, piacevolmente morbido, che richiama il fruttato tipico del profumo.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,3 - 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: 4 - 6 g/l

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Abbinamenti consigliati: Si adatta a tutti i piatti, in particolare con antipasti di carne, primi piatti, salumi, carni bianche.