



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:	Pigiadiraspatura 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.