

# CABERNET SAUVIGNON

Un vino rosso dal carattere raffinato. I sentori intensi di frutta fresca esaltano la piacevolezza di questo prodotto.

## UVE

100% Cabernet Sauvignon

## ZONA PRODUZIONE

Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene

## TERRENO

Mineralogia mista prevalentemente calcareodolomitica, profondo, tessitura franco-limoso, discreto contenuto in elementi nutritivi

## ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud-est

## VENDEMMIA

Fine settembre- inizio ottobre

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte in piena maturazione, private dei raspi e pigiate per essere sottoposte a macerazione alcolica sui fermentini in acciaio inox.

Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino il quale dopo due travasi e una filtrazione viene conservato in serbatoi di acciaio e fatto maturare per 6-8 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene chiarificato e rifiltrato

## COLORE

Rosso rubino acceso con sfumature violece.

## PROFUMO

Il suo profumo è decisamente intenso e su uno sfondo delicatamente erbaceo esprime note vegetali e di piccoli frutti a bacca nera

## SAPORE

Il sapore è secco, asciutto e ben strutturato con persistenza gusto-olfattiva che richiama le sensazioni vegetali già percepite all'olfatto.

Manifesta molta freschezza, una giusta tannicità ed una grande morbidezza

## ABBIAMENTI

Il Cabernet è ideale in abbinamento a carni rosse alla brace, selvaggina e arrostiti. È ottimo con i formaggi a pasta molle o di media stagionatura

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio consigliata 16-18°C

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

## ZUCCHERI RESIDUI

Assenti

## ACIDITÀ TOTALE

6.0 g/l

## PRESSIONE

Assente

