



CABERNET

VENETO

Indicazione Geografica Tipica



NOME DEL VINO

Cabernet
Veneto
Indicazione Geografica Tipica

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pianura di buona fertilità, da leggera e ricca di scheletro, a forte e ricca di argilla. I vigneti crescono in un clima temperato che favorisce la coltura della vite

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione con macerazione sulle bucce condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

VARIETÀ DI UVA

Cabernet

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

8 g/l

ACIDITÀ

5 g/l

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Di colore rosso scuro il vino è limpido, con riflessi marascati

PROFUMO

Al naso si evidenziano sfumature speziate ben equilibrate di noce moscata e cannella. Fragrante il profumo di mirtilli rossi e ribes nero

SAPORE

Sapore ricco, dal gusto asciutto ed equilibrato. Si riconosce il sapore dell'amarena matura

ABBINAMENTI

Vino pregiato da abbinare con carne alla brace, carne al forno e primi a base di selvaggina. Si propone anche assieme ai crostini e cicchetti della tradizione veneziana