

# CABERNET

## LISON PRAMAGGIORE D.O.C.

### **Le uve**

50% Cabernet franc, 50% Cabernet sauvignon prodotte nei vigneti di proprietà.

### **Tecnica di produzione**

Vino che nasce dall'uvaggio delle due varietà. La macerazione si protrae per 8 ~ 10 giorni. Dopo una prima decantazione il vino viene posto ad affinare in parte in serbatoi d'acciaio, in parte in botti di rovere da 30 hl per 4 mesi. Le due partite vengono quindi riunite in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento.

### **Caratteristiche organolettiche**

*Colore:* rosso rubino brillante

*Profumo:* elegantissimo per le distinte note di lampone.

*Sapore:* austero e corposo, ma vellutato.

### **Abbinamenti gastronomici**

Si accosta a piatti di carni rosse, al pollame e alla cacciagione.

### **Grado alcolico:**

12,5% volume

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Formato disponibile:** 750ml.



**voto: 83**  
**2010**

**voto: 87**  
**2009**



**Bosco del Merlo**