

CABERNET



IN VIGNA

Vitigno più conosciuto del Veneto Orientale. Apprezzato per le sue note erbacee, vegetali, una delle uve più tardive a giungere a maturazione.

IN CANTINA

Le uve sono state vinificate con una macerazione di 15 giorni per dare al vino il giusto colore e mantenere intatta la piacevolezza al palato.

IN DEGUSTAZIONE

Vino rosso rubino brillante con sfumature magenta all'unghia del bicchiere.

Al naso spicca l'intensa ed elegante nota vegetale, accompagnata da lievi sentori di frutti rossi.

Il sapore si caratterizza per la naturale morbidezza sostenuta da una buona tannicità, che lo rende asciutto e sempre piacevole.

PLUS

Vino di grande versatilità e apprezzato da tempi remoti. È uno dei vini più conosciuti al mondo, ma che nella nostra zona trova la collocazione ideale.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti di pollame e carni rosse cotte al forno o alla griglia. Ottimo con taglieri e cicchetti a base di salumi e formaggi di media stagionatura.

Degustare a 18°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 75 mg/l (-50% limite di legge)
- Zuccheri: 7 gr/l
- Acidità: 5,5
- PH: 3,62
- Bottiglie Prodotte annue: 40 000