



# Cabernet Sauvignon

## Veneto IGT

### NOTE TECNICHE

Le uve vengono raccolte perfettamente mature e accuratamente diraspate e pigiate. Il mosto rimane in contatto con le bucce per 8/12 giorni. Il vino viene affinato in parte in cemento e in parte in legno. L'assemblaggio avviene subito prima dell'imbottigliamento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso intenso, al naso rivela note fragranti di frutti a bacca nera a cui si aggiungono note di menta, erbe medicinali e leggeri sentori di spezie. Dinamico e vibrante, grazie alla fresca acidità e alla vena sapida, si sviluppa al palato con una struttura tannica estremamente raffinata, donando personalità e persistenza gusto – aromatica.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino nato per accompagnare carni ricche di aromi, come selvaggina o alla griglia, è adatto anche a zuppe saporite con funghi, oltre che piatti speziati e formaggi stagionati.



UVAGGIO



Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE



Veneto

ALTITUDINE



Terreni di pianura

TIPOLOGIA DEL TERRENO



Di origine fluviale-alluvionale, argilloso con scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO



Sylvoz - Cordone speronato

DENSITÀ DELLE PIANTE



3.500 - 5.000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA



Metà/fine settembre

GRADO ALCOLICO



13,00 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO



16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO



Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO



5/6 anni

CARTONE



6 bottiglie

FORMATI



75 cl