

# Cabernet Sauvignon Veneto IGT

Dopo la raccolta delle uve a perfetto stato di maturazione viene effettuata l'attenta pigia-diraspatura delle stesse, cui segue vinificazione in rosso con il mosto-vino che rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Il vino viene poi posto per la maturazione parte in serbatoi di cemento e parte in legno per procedere all'assemblaggio poco prima dell'imbottigliamento.

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso carico, ha profumo dominato dalle note di frutti di bosco, sia rossi che neri, con le note di erbe aromatiche e cenni di sentori speziati. In bocca si dispiega con buon dinamismo per freschezza e sapidità sorretto da tannini di grana fine e da un finale aromatico persistente

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Predilige piatti di carne dai profumi intensi, come cotture alla brace, pollame nobile, selvaggina di piuma, come pure i formaggi stagionati.

UVE	Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE	Provincia di Venezia
ALTITUDINE	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz - Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA	4/6 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (cl)	75

