

# CABERNET SAUVIGNON

## VENETO IGT

Dopo la raccolta delle uve a perfetto stato di maturazione viene effettuata l'attenta pigiadiraspatura 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

### POTENZIALE EVOLUTIVO

4/6 anni

### BTG PER CARTONE

6

### FORMATO (cl)

75



  
TORRESELLA