



Cabernet IGT Marca Trevigiana



Descrizione Prodotto

Descrizione Prodotto: vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



0,750 lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: sciolto, leggermente calcareo.

Uve: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: fine settembre – inizio ottobre.

Tecnologia "Le Contesse":

- diraspapigiatura delle uve.
- fermentazione con le bucce per circa 6/8 giorni a temperatura controllata.
- a fine fermentazione separazione del vino dalle bucce tramite pressatura.
- maturazione e invecchiamento per almeno un anno.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per diversi mesi in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, leggermente erbaceo con sfumature di lampone, frutti rossi maturi e gradevoli note di marasca.

Palato: gradevole per struttura ed equilibrio. Morbido con l'affinamento.

Servizio: servire a circa 18°C.

Abbinamenti Consigliati: rappresenta il classico vino da tutto pasto. In particolare si abbina bene agli arrosti, al pollame, alla cacciagione e ai formaggi a pasta dura.