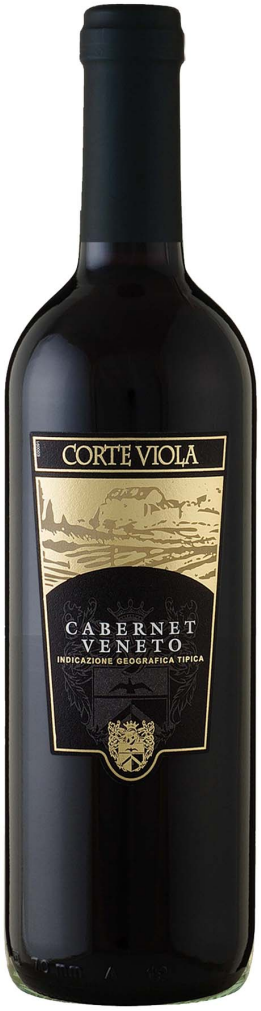
Cabernet IGT Veneto



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Cabernet

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni Veneto

TERRENI

Ampia varietà di terreni, di origine morenica e vulcanica in collina, alluvionali e sabbiosi in pianura, non manca una forte componente calcarea e minerale.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei

OLFATTO

Fresco e vinoso con profumi di frutta rossa matura, ciliegia, leggere note erbacee.

GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con piatti semplici a base di carne rossa, arrosti, carni bianche, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

12,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)