

## 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)

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