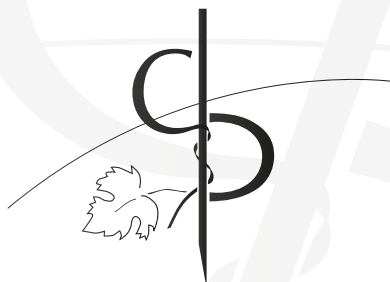


CANTINA
COL DOVIGO



BREGANZE

Cabernet



Scheda tecnica

Denominazione

Cabernet Sauvignon D.o.c. Breganze

Vitigni

100% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi

Forma di allevamento

Guyot

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Diraspa-pigiatura soffice e macerazione per 8 giorni ad una temperatura che non supera i 24 C°. L'affinamento avviene in vasca di acciaio per 6 mesi dove si svolge la fermentazione malolattica

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

4,8 g/l

Colore

Rosso rubino intenso

Profumo

Intenso profumo di frutta rossa accompagnato a delicate spezie

Sapore

Morbido e ricco, netti i ritorni aromatici con un finale pieno, gentile e persistente

Abbinamenti

Arrosto di carne rossa, piatti di carne robusti e formaggio a pasta dura e invecchiato

Cura nel servizio

Servire a 16-18 C°, stappare mezz'ora prima del consumo

Formati disponibili

0.750 lt