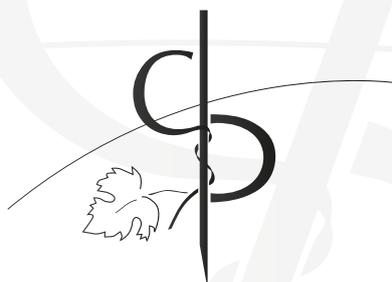


CANTINA  
COL DOVÌGO



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