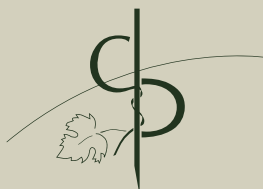


CANTINA
COL DOVÌGO



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; 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 tendente alla prugna e alla ciliegia con delicate sfumature di peperone verde.

Sapore

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

Abbinamenti

Primi piatti a base di ragù e arrostiti di carne rossa, formaggi di media stagionatura.

Cura nel servizio

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

Formati disponibili

0,750 lt