

# CABERNET SAUVIGNON

I.G.T. TREVENEZIE

  
*Loggia Dei Colli*  
VINICULTORI DI FAMIGLIA

<b>UVE</b>	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>
Cabernet Sauvignon	5 g/ lit
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>
Tre Venezie	16 - 18° C
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>
Argilloso, con ciottoli e ghiaia	Bicchieri a calice
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	<b>FORMATO (ml)</b>
Fine settembre	750
<b>GRADO ALCOLICO</b>	<b>DURATA</b>
12% vol	Tre anni

## SCHEDA TECNICA

La vinificazione è in rosso con una macerazione prolungata ad una temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica vi è un successivo affinamento sul deposito fine; segue blend prima dell'imbottigliamento.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo caratteristico con note fruttate unite alla complessità della barrique. Al palato risulta di buona struttura e freschezza con sentori di frutta matura, cioccolato e note tostate.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrosti, brasati e selvaggina; perfetto con formaggi stagionati.



## TASTING PROFILE

