

CABERNET SAUVIGNON

Un vin rouge avec un caractère raffiné.
Grâce aux notes de fruits frais ce vin est très agréable.

RAISINS

100% Cabernet Sauvignon

ZONE DE PRODUCTION

Région de la Vénétie, Province de Trévis, Valdobbiadene

TERRAIN

Principalement calcaire-dolomitique, profond, limoneux, aussi discret contenu des éléments nutritifs

EXPOSITION DE LA VIGNE

Sud-est

VENDANGE

Fin Septembre/début Octobre

VINIFICATION

La vendange a lieu quand les raisins sont mûr, les rameaux sont enlevés et les raisins sont pressés, après il y a la macération alcoolique dans des récipients en acier inox.

Après la fermentation les peaux sont séparées du vin, le vin vient transvasé 2 fois et filtré 1 fois et après il est conservé dans des récipients en acier et là il s'affine pour 6-8 mois. Finalement, avant de la mise en bouteille, le vin est clarifié et filtré

COULEUR

Rouge rubis intense avec nuances violacées

PARFUMS

Son parfum est très intense et, dans un fond doucement herbacé il y a des notes végétales et de petits fruits à baies

GOÛTS

Le goût est sec, avec une bonne structure avec encore des notes végétales.

Plutôt frais, la bonne tannicité et une grande douceur

ACCORD METS-VIN

Le Cabernet est idéal en combinaison avec de la viande rouge grillée, du gibier et du rôti. Il est parfait avec fromages à pâte molle ou d'affinage moyen

TEMPERATURE DE SERVICE

16-18°C

DEGRÉ D'ALCOOL

12.5% vol

SUCRES RÉSIDUELS

Absents

ACIDITÉ TOTALE

6.0 g/l

PRESSION

Absents

