



# Cabernet IGT Marca Trevigiana



## Descrizione Prodotto

Descrizione Prodotto: vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



0,750 lt

**Zona di Origine:** provincia di Treviso.

**Altimetria:** 40 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** sciolto, leggermente calcareo.

**Uve:** Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** fine settembre – inizio ottobre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- diraspapigiatura delle uve.
- fermentazione con le bucce per circa 6/8 giorni a temperatura controllata.
- a fine fermentazione separazione del vino dalle bucce tramite pressatura.
- maturazione e invecchiamento per almeno un anno.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per diversi mesi in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 12 % vol.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** vinoso, leggermente erbaceo con sfumature di lampone, frutti rossi maturi e gradevoli note di marasca.

**Palato:** gradevole per struttura ed equilibrio. Morbido con l'affinamento.

**Servizio:** servire a circa 18°C.

**Abbinamenti Consigliati:** rappresenta il classico vino da tutto pasto. In particolare si abbina bene agli arrostiti, al pollame, alla cacciagione e ai formaggi a pasta dura.