



Cabernet IGT Marca Trevigiana



Description du produit

vin issu de la vinification des raisins Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévise

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: lâche, légèrement calcaire.

Cépages: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: in septembre - début Octobre.

Technologie "Le Contesse":

- égrappage et pressage des raisins
- fermentation avec les peaux pendant 6 à 8 jours à température contrôlée.
- en fin de fermentation, séparation du vin des peaux par pressage.
- maturation en acier et vieillissement pendant au moins un an.
- mise en bouteille et repos pendant plusieurs mois dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 12 % vol.

Couleur: La robe est d'un rouge rubis intense caractéristique avec des reflets violets.

Parfum: et légèrement herbacé présente des nuances de framboise, de fruits rouges mûrs et des notes de griottes.

En bouche: il se révèle agréable par sa structure et son équilibre. S'adoucit en vieillissant.

Température de dégustation: environ 18 °C.

Accompagnement: Il représente le vin rouge classique pour tous le repas. En particulier, il accompagne bien la viande rôtie, la volaille, le gibier et les fromages à pâte dure.