



ITALY

VENETO
FIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI TRENTO

CABERNET

| | |
|----------------------------------|---|
| Denominazione: | Cabernet Trevenezie IGT |
| Tipologia: | Vino fermo |
| Uve: | Cabernet Sauvignon e Franc |
| Primo anno di produzione: | 1995 |
| Area: | Veneto - Friuli Venezia Giulia - Trentino |

IN VIGNA

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Suolo: | Ghiaioso - profondo |
| Altimetria ed esposizione: | 150 m.s.l.m. esposizione sud |
| Età dei vigneti: | 20 anni |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Vendemmia: | Meccanica |

IN CANTINA

| | |
|------------------------|-----------|
| Vinificazione: | In rosso |
| Grado alcolico: | 12 % vol. |
| Zuccheri: | 6 g/l |

IN DEGUSTAZIONE

| | |
|-----------------|--|
| Vista: | Rosso porpora con riflessi color rubino |
| Olfatto: | Speziato con toni di mora, erbaceo |
| Gusto: | Di buona struttura e leggermente tannico |

IN SERVIZIO

| | |
|---------------------------------|--|
| Temperatura di servizio: | 16 - 18 °C |
| Abbinamenti: | Accompagna in modo squisito arrosti o carni bianche o rosse, spiedo e pollo in umido, cacciagione, formaggi stagionati e piatti dai sapori forti |
| Shelf life: | 24 mesi |

