



CABERNET

Biologico e vegano

Cabernet Trevenezie IGT

Nelle vigne soleggiate del Trevigiano, il Cabernet si esprime con armonia e identità sincera.
Si mostra con un rubino intenso e sprigiona profumi di piccoli frutti rossi, pepe e foglia di pomodoro, componendo un insieme vibrante e armonico.
In tavola, rivela un'eleganza discreta, capace di trasmettere la forza tranquilla e autorevole della terra da cui nasce.

Certified B Corporation

Denominazione: Cabernet Trevenezie IGT
Tipologia: Vino rosso
Uve: Cabernet Sauvignon e Franc
Area: Veneto - Friuli Venezia Giulia - Trentino

VIGNA

Suolo: Ghiaioso - profondo
Età dei vigneti: 15 - 20 anni
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: Meccanica

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.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: In rosso
Grado alcolico: 12 % vol.
Zuccheri: 4 g/l

DEGUSTAZIONE

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