

CABERNET SAUVIGNON

IGT COLLI TREVIGIANI

CLEM

Profumo intenso e persistente con piacevoli note di frutti rossi maturi, tabacco e cioccolato fondente

Denominazione	Cabernet Sauvignon IGT Colli trevigiani
Zona di origine	Pieve di Soligo
Altitudine	130 m. s.l.m. (max)
Terreno	Argilloso
Ettari	0,0880 ha
Uvaggio	100% Cabernet Sauvignon
Vitigno	Cabernet Sauvignon
Forma di allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	10 - 15 ottobre
Uva per ha max	20 q.li per ha
Densità di impianto	440 ceppi totali
Elevaggio	Barriques e tonneaux: 48 mesi
.....	
Gradazione alcolica	13,5%
.....	
Gusto	Il vitigno si presenta con suadenti e caldi timbri di prugna e ciliegia in buona armonia con le presenze speziate di un lungo affinamento. In chiusura rivela sensazioni di ribes nero, armonizzate da una gradevole nota sapida e da tannini levigati.
Colore	Rosso rubino intenso
.....	

Abbinamenti: Vino delle grandi occasioni, ben si accompagna a importanti carni rosse, ma anche a formaggi stagionati

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate coricate in ambiente fresco e ad umidità costante.

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Formati disponibili: 0,75 lt. - 1,5 lt.



INFO NUTRIZIONALI