

# CABERNET IGT VENETO



**Vitigno** 100% Cabernet Sauvignon Biologico

**Certificazione** Biologico Valoritalia | Vegan Society

**Provenienza** Vigneti nella campagna trevigiana.

**Vinificazione** Uve selezionate e sane, macerazione di 6-8 giorni in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica (dopo una prima fase di decantazione), il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

**Conservazione e invecchiamento** In locali freschi e asciutti, può invecchiare 1-3 anni.

**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Vinoso e intenso caratteristico, con sentore di ciliegie more.

**Sapore** Equilibrato, ricorda la confettura di ciliegie, il pepe verde buon equilibrio di tannini, acidità e alcool, di corpo e buona persistenza gustativa.

**Gradazione alcolica** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 16-18°C

**Affinità gastronomiche** Ideale a tavola con i piatti speziati, cous cous di verdure, timballi di pasta, primi piatti al pomodoro e cucina vegana.

**Confezione** Bottiglia da 75cl., scatole da 6.