



Cabernet IGT Marca Trevigiana



Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc-Trauben.



0,750 lt

Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: leicht kalkhaltige.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: Ende September – Anfang Oktober.

Technologie "Le Contesse":

- Traubenabbeeren;
- alkoholische Gärung mit der Schalen und kontrollierter Temperatur (6/8 Tagen);
- Trennung des Weins von der Schalen durch Pressen,
- Alterung des Weins für mindestens ein Jahr;
- Abfüllung;
- der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Farbe: rubinrot.

Aroma: wenig, leicht grasig, mit zarten Noten von Waldfrüchte und Himbeeren.

Bouquet: harmonisch und ausgewogen.

Servieren: servieren bei 18°C.

Serviovorschlag: ausgezeichnet mit gebratene Gerichten, mit gegrilltem Fleisch und Wildfleisch.