

# CABERNET SAUVIGNON

MARCA TREVIGIANA IGT

**Zona di produzione:**

Comune di Mareno di Piave - Provincia di Treviso

**Varietà:**

100% Cabernet Sauvignon

**Vendemmia:**

Raccolta a mano ultima decade di Settembre

**Alcool svolto:**

12,50% vol.

**Vinificazione:**

Vinificato in rosso con macerazione delle uve per 10-15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 22-23°C con utilizzo di lievito selezionato e successiva fermentazione malolattica. Maturazione in serbatoi d'acciaio.

**Colore:**

Rosso Rubino.

**Bouquet:**

Intenso e persistente.

**Gusto:**

Asciutto e pieno.

**Abbinamenti:**

Accompagna piatti a base di carne bianche e rosse arrostiti o in umido, i piatti di cacciagione e selvaggina, le preparazioni di funghi e formaggi.

**Temperatura di servizio:**

16 - 18° C.

