CABERNET

COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Protetta



ZONA DI PRODUZIONE
Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE
Cabernet 100%.

VINIFICAZIONE
Vendemmia effettuata esclusivamente a mano. Macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 20-22 °C per circa 8/10 giorni, a seconda dell'annata. Segue pressatura soffice con selezione del mosto fiore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto riposa in vasche di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento e successivamente affina in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI
Rosso rubino intenso. Vivace ma complesso, con bouquet che offre profumi di frutta rossa, anche sotto spirito.
Ideale con carni rosse alla griglia, selvaggina, arrosti, agnello, pollame e formaggi invecchiati a pasta dura.
Servire ad una temperatura di 16-18 °C in calici ampi per favorire una lenta ossigenazione.

TITOLO ALCOLOMETRICO
12% vol.

ALLERGENI
Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 0,75 lt.

AZIENDA AGRICOLA
ANTONIAZZI DARIO
Località Foltran, 12
31020 Corbanese di Tarzo
(TV) Italia

Mondragone

Tel. +39 0438 564144 - Cell. +39 349 4967379
e-mail: info@mondragonevini.it
www.mondragonevini.it