



Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon IGT Marca Trevigiana

Vini Rossi

VINIFICAZIONE:

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosso di uve Cabernet Sauvignon in purezza.

Prima di essere imbottigliato, rimane per lungo tempo a maturare in serbatoi di cemento e acciaio.

PROFILO ORGANOLETTICO:

È un vino di annata dal colore rosso rubino, una gradazione alcolica di circa 12°. Al naso spiccano frutta rossa e spezie. La buona acidità ben si equilibra alla sua morbidezza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino che si abbina bene a tutto il pasto ma esprime al meglio le sue potenzialità con secondi piatti a base di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 - 20 °C



CARATTERISTICHE

12,5% vol. 100% CABERNET SAUVIGNON 140q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
AU4I	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FOR5I	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Il Rocolo

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocolo | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilroccolo.eu - www.ilroccolo.eu