

## CABERNET SAUVIGNON DOC COLLI EUGANEI VINO BIOLOGICO



Zona di produzione Vo' - Cinto Euganeo

Uve Cabernet Sauvignon selezione

Età media delle viti 20 anni

Denominazione DOC Colli Euganei

Esposizione Nord/Ovest

Altitudine 120 mt s.l.m.

Tipologia terreno Calcereo, argilloso

Sistema di allevamento Cordone speronato

Densità dell'impianto 4.000 ceppi/ha

Uve per pianta 1 / 1,5 kg

Fermentazione Spontanea

Vinificazione Inox

Affinamento Barrique, cemento

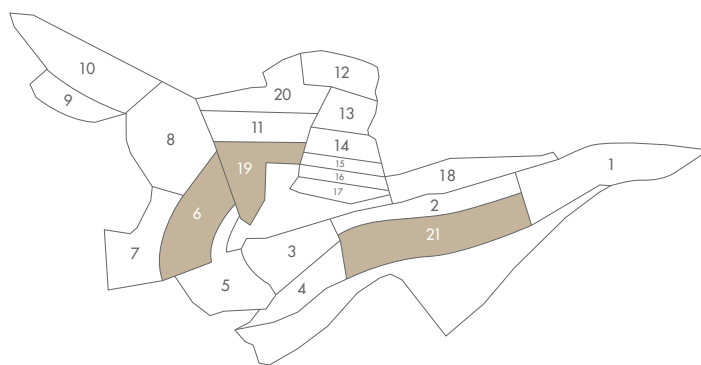
Grado alcolico 14% Vol

Vigneto nr. 6 - 19 - 21

Formato 750 ml - 1,5 l

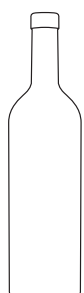
Temperatura di servizio 15/16°

Abbinamenti Ideale con carni importanti e formaggi stagionati.



Dalla migliore esposizione dei ns. vigneti, raccogliamo le migliori uve per ottenere il nostro Cabernet Sauvignon in purezza.

Rubino fitto con orlo granato. Si concede elegante con le confetture di ribes e more, eucalipto e menta, tamarindo, polvere di cacao, tabacco e grafite. Chiude con pepe nero e ginepro. Sorso strutturato, tannino fitto e levigato, coeso e dalla freschezza incidente. Di grande persistenza.



GL 71



FOR 51

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			