



Cabernet Sauvignon Doc Delle Venezia

Linea SMART



Varietà: Cabernet Sauvignon



Tipo di Terreno: argilloso e calcareo, ricco di sostanze minerali e microelementi



Periodo di Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre



Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati, seguita da affinamento in acciaio per esaltare struttura ed eleganza aromatica



Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei



Profumo e Sapore: intenso e caratteristico, con note di piccoli frutti rossi e neri, pepe nero e leggere sfumature erbacee. Al palato è strutturato, armonico e vellutato, con tannini equilibrati, buona persistenza e finale speziato



Abbinamenti: ideale con carni rosse, grigliate, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati



Gradazione Alcolica: 12,5% vol.



Zuccheri Residui: 4 g/l



Temperatura di Servizio: 16/18°

