

# CLEM

## Cabernet Sauvignon IGT Colli Trevigiani



<b>Denominazione</b>	Cabernet Sauvignon IGT Colli trevigiani
<b>Zona di origine</b>	Pieve di Soligo
<b>Altitudine</b>	130 m. s.l.m. (max)
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Ettari</b>	0,0880 ha
<b>Uvaggio</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Vitigno</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Epoca di vendemmia</b>	10 - 15 ottobre
<b>Uva per ha max</b>	20 q.li per ha
<b>Densità di impianto</b>	440 ceppi totali
<b>Elevaggio</b>	Barriques e tonneaux: 48 mesi
<b>Affinamento</b>	1 anno in bottiglia
<b>Profumo</b>	Ha un profumo intenso e persistente con piacevoli note di frutti rossi maturi, tabacco e cioccolato fondente
<b>Gusto</b>	Il vitigno si presenta con suadenti e caldi timbri di prugna e ciliegia in buona armonia con le presenze speziate di un lungo affinamento. In chiusura rivela sensazioni di ribes nero, armonizzate da una gradevole nota sapida e da tannini levigati.
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5%
<b>Allergeni</b>	Solfiti

**Abbinamenti:** Vino delle grandi occasioni, ben si accompagna a importanti carni rosse, ma anche a formaggi stagionati

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate coricate in ambiente fresco e ad umidità costante.

**Temperatura di servizio:** 18/20° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt - 1,5 lt.