

## CABERNET SAUVIGNON

### IGT COLLI TREVIGIANI

#### CLEM

*Profumo intenso e persistente con piacevoli note di frutti rossi maturi, tabacco e cioccolato fondente*

Denominazione	Cabernet Sauvignon IGT Colli trevigiani
Zona di origine	Pieve di Soligo
Altitudine	130 m. s.l.m. (max)
Terreno	Argilloso
Ettari	0,0880 ha
Uvaggio	100% Cabernet Sauvignon
Vitigno	Cabernet Sauvignon
Forma di allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	10 - 15 ottobre
Uva per ha max	20 q.li per ha
Densità di impianto	440 ceppi totali
Elevaggio	Barriques e tonneaux: 48 mesi
Affinamento	1 anno in bottiglia

---

Gradazione alcolica	13,5%
---------------------	-------

---

Gusto	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.
-------	---

Colore	Rosso rubino intenso
--------	----------------------

---

**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.



INFO NUTRIZIONALI