



colvendrà®
— SINCE 1924 —

CABERNET SAUVIGNON
COLLI TREVIGIANI
Indicazione Geografica Tipica



ZONA DI PRODUZIONE:	Colline Trevigiane.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone le escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Cabernet Sauvignon 100%.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 120 qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Pigiatura delle uve e fermentazione del mosto a contatto con le bucce, a temperatura controllata.
AFFINAMENTO:	Un anno in botte grande di legno di rovere.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore rosso intenso con riflessi leggermente granati, brillante, delicato profumo di frutta a bacca rossa, erbaceo, con sentori di spezie, gusto sapido, giustamente tannico, asciutto, di buon corpo
TENORE ALCOLICO:	13% vol.
ABBINAMENTO:	Indicato con gli arrosti di carni rosse, brasati e la selvaggina. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri