

I CLASSICI ROSSI PIAVE

UNA GAMMA DI VINI DI BUONA STRUTTURA ALCOLICA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PIAVE.

VINI ROSSI VELLUTATI E PIENI DI SPICCATÀ PERSONALITÀ COME I CLASSICI MERLOT E CABERNET.



MERLOT	CABERNET
D.O.C. Piave	D.O.C. Piave
100% Merlot	100% Cabernet
Dopo la pigiatura il prodotto viene macerato per 15 giorni alla temperatura di 23-25° C. Si procede quindi all'affinamento in serbatoi inox e botti in rovere per circa 12 mesi.	Dopo la pigiatura il prodotto viene macerato per 15 giorni alla temperatura di 23-25° C. Si procede quindi all'affinamento in serbatoi inox e botti in rovere per circa 12 mesi.
Pressing is followed by a 15 days skin maceration at a temperature of 23 – 25°C. After that this wine is aged in stainless steel tanks and oak barrels for about 12 months.	Pressing is followed by a 15 days skin maceration at a temperature of 23 – 25°C. After that this wine is aged in stainless steel tanks and oak barrels for about 12 months.
12,5% vol.	12,5% vol.
Rosso rubino intenso. Deep ruby-red.	Rosso rubino con riflessi violacei. Ruby-red with purple shades.
Accentuato, caratteristico, con note fruttate, ampio.	Intenso, caratteristico, speziato.
A marked and wide bouquet with fruit characters.	Intense, with a distinctive aroma, spicy.
Secco, asciutto, con sottofondo lievemente erbaceo, persistente.	Asciutto, con acidità poco marcata che gli conferisce armoniosa morbidezza unito al goudron dell'invecchiamento in botti.
Dry, tight, with gentle hints of grass, persistent.	Dry, with a soft acidity that makes this wine harmonious and balanced, with typical woody notes obtained with the ageing in barrels.
Vino da minestre asciutte, oppure da accompagnare con salse forti e carni. Si addice ai fritti ed ai fegatini di pollo. Servire a 18 - 20° C.	Arrosti di maiale, costate di manzo e cacciagione in genere. Servire a 18 - 20° C.
Pairs well with pasta dishes, spicy sauces and meat dishes. Ideal to accompany fried food and chicken livers. Serve between 18 - 20° C.	Ideal to accompany roast pork, rib-eye steaks and venison. Serve between 18 - 20° C.