



CABERNET - I.G.T.

CLASSIFICAZIONE
Cabernet - Marca Trevigiana - IGT

VARIETÀ
100% Cabernet

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura, il prodotto viene macerato a temperatura controllata di 23-25° C e affinato in serbatoi inox.

TENORE ALCOL
11,5% vol.

COLORE
Rosso rubino

PROFUMO
Intenso, vinoso, leggermente erbaceo, con sentore di ciliegia e frutta di sottobosco.

SAPORE
Netto, asciutto, caratteristico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Classico vino da tutto pasto, si accompagna ad arrostiti, carni alla brace, pollame nobile, cacciagione e formaggio un pò stagionati.
Servire a 16-18° C.

MERLOT - I.G.T.

CLASSIFICAZIONE
Merlot - Marca Trevigiana - IGT

VARIETÀ
100% Merlot

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura, il prodotto viene macerato a temperatura controllata di 23-25° C e affinato in serbatoi inox.

TENORE ALCOL
11,5% vol.

COLORE
Rosso rubino brillante

PROFUMO
Vinoso, fresco dai toni fruttati, caratteristico.

SAPORE
Equilibrato ed asciutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Si accompagna ottimamente a carni bianche, arrostiti, umidi, bolliti, salumi e formaggi. Servire a 16-18° C.

Vini classici rossi e bianchi...