

CABERNET PIAVE D.O.C.

Nei terreni argillosi e ricchi di minerali dell'area Piave D.O.C. si coltiva la vite dall'epoca preromana. Qui il vitigno Cabernet si è bene adattato esprimendo questo grande vino.

CLASSIFICAZIONE

Piave D.O.C.

VARIETÁ

Cabernet

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice diraspatura e pigiatura le uve macerano sulle bucce per 15 giorni alla temperatura di 23-25°C. Si procede quindi alla sosta in serbatoi di acciaio inox per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

ALCOL

13% vol.

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

Al naso presenta un bouquet di piccoli frutti rossi come more, ribes e lamponi e una leggera speziatura che si chiude con la piacevole nota erbacea.

SAPORE

In bocca risulta sapido, di buona struttura, con tannini non aggressivi e delicate note di erba tagliata.

ABBINAMENTI

Il connubio perfetto è con l'arrosto di vitello al forno, il grande classico della domenica italiana; è ottimo con i ragù di carne, i piatti di selvaggina e le costate di manzo. Fantastico da bere durante un barbecue in compagnia!

SERVIZIO

Servire a 18-20°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.

LA MARCA

In den lehmigen und mineralhaltigen Böden des Piave D.O.C. Gebiets wird diese Rebsorte aus vorrömischer Zeit angebaut. Hier hat sich der Cabernet gut angepasst und bringt einen großen Wein zutage.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Piave D.O.C.

REBSORTE

Cabernet

WEINBEREITUNG

Nach sanftem Abbeeren und Keltern der Trauben erfolgt die Mazeration auf den Schalen für 15 Tage bei einer Temperatur von 23-25°C. Anschließend ruht der Wein für 12 Monate in Stahltanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

ALKOHOLGEHALT

13% vol.

FARBE

Rubinrot mit violetten Reflexen.

BOUQUET

In der Nase nimmt man ein Bouquet von Waldbeeren wie Brombeere, Johannisbeere und Himbeere wahr sowie eine leichte Würze, die mit einer angenehmen grasigen Note abschließt.

GESCHMACK

Im Mund ist er würzig und von guter Struktur, mit nicht aggressiven Tanninen und sanften Spuren von geschnittenem Gras.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt perfekt zu Kalbsbraten aus dem Ofen, der Klassiker an einem italienischen Sonntag. Ausgezeichnet zu Fleischragout, Wildgerichten und Rumpsteak. Fantastisch beim Grillen in guter Gesellschaft!

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18-20°C servieren.

LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern.

FORMAT

75 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 8,50 kg/Karton. Maße: 26,6 x 17,9 x 28 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT