

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.

VARIETÀ

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

Il est issu des sols argileux et riches en minéraux de la région Piave D.O.C., où la vigne est cultivée depuis l'époque préromaine. Le cépage Cabernet s'y est bien adapté en exprimant ce grand vin.

APPELLATION

Piave D.O.C.

VARIÉTÉ

Cabernet

VINIFICATION

Après un égrappage et un foulage doux, les raisins macèrent sur les peaux pendant 15 jours à la température de 23-25 °C. Ils reposent ensuite dans des cuves en acier inoxydable pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

ALCOOL

13% vol.

ROBE

Rouge rubis aux reflets violacés.

BOUQUET

Au nez, il présente un bouquet de petits fruits rouges comme la mûre, la groseille et la framboise et un léger piquant qui se termine par une agréable note herbacée.

SAVEUR

En bouche, il est sapide, de bonne structure, avec des tanins non agressifs et de délicates notes d'herbe coupée.

COMBINAISONS

Il se marie parfaitement avec le rôti de veau au four, le grand classique du dimanche italien ; il est excellent avec les sauces à la viande, les plats de gibier et les côtelettes de bœuf. Fantastique à boire lors d'un barbecue entre amis!

SERVICE

Servir à 18-20 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C.

FORMATS

75 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 8,50 kg par caisse. Dimensions 26,6 x 17,9 x 28 cm.

