

CABERNET IGT VENETO

LE UVE 100% CABERNET

TECNICHE DI PRODUZIONE:

DOPO LA RACCOLTA LE UVE SONO SOTTOPOSTE AD UNA MACERAZIONE CHE SI PROTRAE PER CIRCA 7 GIORNI AL FINE DI OTTENERE IL GIUSTO COLORE E L'APPORTO DI TANNINI DOLCI.

SEGUE L'AFFINAMENTO IN SERBATOI DI ACCIAIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO: EVIDENTE LA TIPICA NOTA ERBACEA

SAPORE: PERFETTO EQUILIBRIO TRA CORPO E MORBIDEZZA

GRADO ALCOLICO : 12.5% VOL.

FORMATO DISPONIBILE

BAG IN BOX CON SACCA DA 5 LITRI CON RUBINETTO

DIMENSIONI mm 186 x 143 x 329h

