



CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT

Gradazione alcolica

12.30 % Vol.

Zuccheri residui

4 g/l

Temperatura di servizio

16 °C



Cabernet Sauvignon 100%



I vigneti sono situati nella provincia di Treviso, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale di medio impasto



Sylvoz e doppio capovolto con una produzione per ettaro di 120 quintali di uva



Vendemmia a fine Settembre



Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 6-8 giorni con frequenti rimontaggi; la temperatura è prossima ai 23-25 ° C



Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei



Profumo: ampio e caratteristico con sentori fruttati di lampone e ribes, note floreali di violetta, sfumature leggermente erbacee e lieve ricordo di spezie dolci e pepe



Gusto: asciutto e pieno, piacevolmente armonico e persistente

CANTINA DE PRA SAS

di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE

Tel. e Fax 0422.745304 – email: info@cantinadepra.com

www.cantinadepra.com