

CANTINA  
COL DOVÌGO



BREGANZE



# CABERNET

## Scheda tecnica

### Denominazione

Cabernet Sauvignon D.O.C. Breganze

### Vitigni

100% Cabernet sauvignon.

### Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi.

### Forma di allevamento

Guyot.

### Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Diraspa-pigiatura soffice; macerazione per 8 giorni ad una temperatura che non supera i 24°C. L'affinamento avviene in vasca di acciaio per 6 mesi dove si svolge la fermentazione malolattica.

### Tenore alcolico

13%

### Acidità totale

4,8 g/l

### Colore

Rosso rubino intenso.

### Profumo

Intenso profumo di frutta rossa tendente alla prugna e alla ciliegia con delicate sfumature di peperone verde.

### Sapore

Morbido e ricco, netti i ritorni aromatici con un finale pieno, gentile e persistente.

### Abbinamenti

Primi piatti a base di ragù e arrostiti di carne rossa, formaggi di media stagionatura.

### Cura nel servizio

Servire a 16-18°C, stappare mezz'ora prima del consumo.

### Formati disponibili

0,750 lt