

Cabernet Piave DOC

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

Since pre-Roman times, the vine has been cultivated in the clayey and mineral-rich soils of the Piave D.O.C. where the Cabernet vine has adapted well, producing this fine wine.

DESIGNATION OF ORIGIN

Piave D.O.C.

GRAPE VARIETY

Cabernet

VINIFICATION

After gentle destemming and crushing, the grapes undergo on-the-skin fermentation for 15 days at a temperature of 23-25°C. This wine is then aged in stainless steel vats for 12 months before bottling.

ALCOHOL

13% vol.

COLOUR

Ruby red with violet reflections.

BOUQUET

It has a red berry bouquet of blackberries, currants and raspberries and a slight spiciness that closes with a pleasant herbaceous note.

TASTE

Is sapid on the palate, well structured, with subtle tannins and delicate notes of cut grass.

FOOD PAIRINGS

It pairs perfectly with roast veal, an Italian Sunday roast tradition, and is excellent with bolognese sauce, game dishes, and ribs. The ideal drink for a barbecue with friends!

SERVING SUGGESTION

Serve at 18-20°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C.

BOTTLE SIZE

75 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 8.5 kg/box. Dimensions: 26,6 x 17,9 x 28 cm.

