



Scheda Tecnica

CABERNET PIAVE DOC

TIPOLOGIA

Vino tranquillo

VITIGNI

Cabernet sauvignon e cabernet franc in percentuali variabili

VINIFICAZIONE

In rosso con macerazione di 4/6 giorni a 26/28°C

AFFINAMENTO

In botti d'acciaio e in bottiglia per 3/4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, profumo inteso, erbaceo, sapore caldo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con arrostiti di carne bianca e rossa, cacciagione e selvaggina a pelo, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati