



TERRE
— DEI —
CASAI

CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO



LE UVE:

100% Cabernet Sauvignon

Tecnica di produzione:

le uve raccolte a piena maturazione sono pigiate ed il contatto tra mosto e bucce per l'estrazione del colore è di 10 giorni.

La maturazione e l'affinamento del vino avvengono in recipienti di cemento o di acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino brillante e profondo.

Profumo: caratteristico il sentore di marasca e di piccola frutta rossa.

Sapore: vino di stoffa, corposo ma con finale morbido.

Grado alcolico: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

eccellente con carni brasate e al forno.

Servire a 18°C

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie

cartoni da 6 bottiglie