

CABERNET

PIAVE
DOC



VINO ROSSO DI GRAN CORPO E STRUTTURA CON AROMA CARATTERISTICO E SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA E NOTE TIPICAMENTE SPEZIATE. IDEALE CON CARNI ROSSE, ARROSTI E SELVAGGINA. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE A 18-20 °C E STAPPATO 30 MINUTI PRIMA DEL SERVIZIO.



DENOMINAZIONE

CABERNET - PIAVE DOC

UVE

CABERNET SAUVIGNON (70%)
CABERNET FRANC FRANCESE (30%)

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI SALGAREDA
I CUI TERRENI SONO MOLTO ARGILLOSI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SYLVOZ

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 20 DI SETTEMBRE AI PRIMI GIORNI DI
OTTOBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'UVA RACCOLTA VIENE MACERATA PER UN
PERIODO DI 7-9 GIORNI AD UNA TEMPERATURA
VARIABILE DAI 20 °C NELLA FASE INIZIALE DELLA
FERMENTAZIONE ALCOLICA, AI 26-27 °C NELLA
SVINATURA

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

HA UN COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI
VIOLACEI, IL PROFUMO È CARATTERIZZATO DA
SENTORI LEGGERMENTE ERBACEI, DAL LAMPONE
E DALLA FRUTTA ROSSA MATURA, AL GUSTO
RISULTA ALCOLICO E DOTATO DI BUON CORPO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

SI ACCOSTA BENE ALLE CARNI DI POLLAME, ALLA
CACCIAGIONE, AGLI ARROSTI ED AI FORMAGGI
INVECCHIATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM

BOSCO DEL CORNER®