

CABERNET

DOC PIAVE

Vino ottenuto da uve del comprensorio del Piave. Di colore rosso carico con sfumature violacee, ha un profumo intenso con note delicatamente erbacee. Gusto secco e asciutto. Ideale per accompagnare carne alla brace, selvaggina ed arrostiti. Servire alla temperatura di 16- 18°C.



PROVENIENZA: Comprensorio della DOC Piave



VINIFICAZIONE: In rosso classica



GRADAZIONE: 12% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

Wine obtained from the grapes of the Piave district. Dark red colour with violet hues, it has an intense bouquet with delicate grassy notes. Dry taste. Ideal for accompanying grilled meat, game and roasts. Serve at 16-18° C.



• **ORIGIN:** DOC Piave district



• **VINIFICATION:** Classic red wine method



• **ALCOHOL:** 12% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Wein aus den Trauben des Piave-Gebiets. Der intensiv rote Wein mit violetten Nuancen besitzt ein intensives Bouquet mit sanften grasartigen Noten. Trocken/herb im Geschmack. Ideal als Begleitung zu gegrilltem Fleisch, Wild und Braten. Serviertemperatur: 16-18°C.



• **HERKUNFT:** Anbaugebiet von DOC Piave



• **WEINBEREITUNG:** Klassische Rotweinbereitung



• **ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 5 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com

