

# CABERNET SAUVIGNON

IGT VENETO 1,5 L

Vino di colore rosso carico con sfumature violacee. Profumo pieno, con note delicatamente erbacee. Gusto secco ed asciutto. Ideale per accompagnare carne alla brace, selvaggina ed arrosti. Servire alla temperatura di 16- 18°C.



**PROVENIENZA:** Regione Veneto



**VINIFICAZIONE:** In rosso classica



**GRADAZIONE:** 12% vol



**ZUCCHERI RESIDUI:** 5 g/l

Dark red wine with a purple hue. Full bouquet with delicate grassy notes. Dry taste. Ideal for accompanying grilled meat, game and roasts. Serve at 16-18° C.



• **ORIGIN:** Veneto Region



• **VINIFICATION:** Classic red wine method



• **ALCOHOL:** 12% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Wein von intensiv roter Farbe mit violetten Nuancen. Volles Bouquet mit sanften grasartigen Noten. Trocken/herb im Geschmack. Ideal als Begleitung zu gegrilltem Fleisch, Wild und Braten. Serviertemperatur: 16-18°C.



• **HERKUNFT:** Region Venetien



• **WEINBEREITUNG:** Klassische Rotweinerbereitung



• **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](http://montelliana.com)

