



MONTELLIANA



CABERNET DOC VENEZIA • 750 ml

Il Venezia Cabernet DOC è un vino rosso strutturato e aromatico prodotto tra le province di Venezia e Treviso.

• VIGNETO

Vitigno: 100% Cabernet

Zona di Produzione: Area DOC compresa tra le province di Treviso e Venezia

Forma di Allevamento: Guyot e Cordone Speronato

• CANTINA

Periodo di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: macerazione buccia-mosto/vino tradizionale in rosso per 8/10 giorni, seguita da fermentazione malolattica con almeno 3 mesi in vasche di cemento su fecce fini con periodici bâtonnage

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Residuo Zuccherino: 4 g/l

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivo

Struttura: corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato

Profumi: confettura di frutti rossi con leggere note speziate e balsamiche

• SERVIZIO

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce

16 - 18 °C stappato al momento

