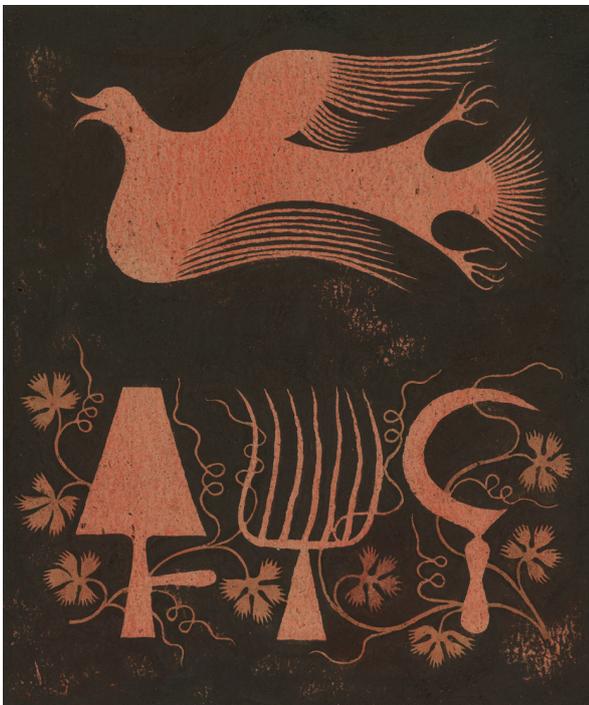




CABERNET VOLOS VENETO IGT

Vino rosso fermo



VITIGNO:
CABERNET VOLOS

FORMA DI ALLEVAMENTO:
CORDONE SPERONATO

VINIFICAZIONE:
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE A
CONTATTO CON LE BUCCE PER 10 GIORNI IN
SERBATOI DI ACCIAIO INOX.
AFFINAMENTO 10 MESI IN BARRIQUE DI
ROVERE E SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO.

ALCOL:
13.5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO
PRESENTA UNA SPICCATA NOTA DI FRUTTA
ROSSA. IN BOCCA TANNICO, CORPOSO MA
CON UNA BELLA ACIDITA'.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

ABBINAMENTI:
OTTIMO CON PIATTI SUCCULENTI A BASE DI
CARNE.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT

