



## CABERNET SAUVIGNON VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

**WEINTYP:** Stiller Rotwein

**REBSORTE:** Cabernet Sauvignon 100%

**ANBAUGEBIET:** Pramaggiore, eigene Weinberge

**LAGE:** 25-40 m ü. d. M.

**ART DES TERROIRS:** Mittlere Dichte, tonhaltig

**REBERZIEHUNG:** Sylvoz

**STOCKDICHT:** 3.500 Rebstöcke pro Hektar

**TRAUBENERTRAG:** 12.000 kg pro Hektar

**VINIFIKATION:** Rotweinbereitung der Cabernet-Sauvignon-Trauben. Die Gärung erfolgt auf den eigenen Schalen in Edelstahltanks in einem Zeitraum von 8-10 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 24-26 °C. Nach dem Abstechen kommt der Wein 10-12 Tage in einen Zementtank, in dem die malolaktische Gärung erfolgt. Es folgt die etwa sechsmonatige Veredelung auf dem Geläger, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird.

**CHARAKTERISIERUNG:** Kräftige, glänzend rote Farbe mit violetten Nuancen. Intensiver Duft, auf einem milden grasigen Hintergrund entfalten sich angenehme pflanzliche und fruchtige Noten. Trockener, gut strukturierter Geschmack mit viel Frische, eleganten Tanninen und großer Geschmeidigkeit.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Dieser anpassungsfähige und vielseitige Wein passt gut zu vielen verschiedenen Gerichten, wie zu den typischen venetischen Wurstwaren, den geschmackvollen Reis-, Nudel- und Fleischgerichten.

**ALKOHOLGEHALT:** 13.0% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 16-18 °C

**LAGERUNG:** 3/4 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75