

**CABERNET
D.O.C. PIAVE**

Vitigni:	CABERNET FRANC 70% E CABERNET SAUVIGNON 30%, VARIBILE IN FUNZIONE DELL'ANNATA.
Zona di produzione ed esposizione:	BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
Tipologia del terreno:	TENDENZIALMENTE ARGILLOSO-CALCREO.
Sistema di allevamento:	SYLVOZ E GUYOT CON UNA RESA DI 110 QUINTALI PER ETTARO.
Vendemmia:	RACCOLTA MANUALE A FINE SETTEMBRE.
Vinificazione:	MACERAZIONE CLASSICA IN ROSSO PER 8-10 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI.
Maturazione ed affinamento:	IL VINO MATURA IN VASCHE DI ACCIAIO INOX PER 6 MESI CIRCA, COMPLETANDO ANCHE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA PRIMA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO.
Caratteristiche organolettiche:	QUESTO VINO DI CARATTERE È STATO ASSEMBLATO CON SAPIENTE MAESTRIA PER ESALTARE LA PERSONALITÀ DEI DUE VITIGNI. DI COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLEACEI HA UN BOUQUET CHE RICORDA IL RIBES E LA MORA, IL SAPORE HA I TONI TIPICAMENTE ERBACEI CLAS- SICI DEL CABERNET.
Abbinamenti:	CON SALUMI, CARNI GRIGLIATE E FORMAGGI.
	SERVIRE A 16° C IN AMPI CALICI DA VINO ROSSO.



Vino ottenuto tramite vinificazione congiunta di uve di Cabernet Franc e Sauvignon; quest'ultimo nel comprensorio delle tre Venezie, specie fra i fiumi Piave e Livenza, trova le condizioni di microclima e suoli ottimali per la sua completa maturazione. La prevalenza di note fruttate o erbacee dipende dal rapporto tra le due uve.

Gradazione alcolica:	12,50% vol.
Acidità totale:	5,6 g/l
Zuccheri riduttori:	4,4 g/l
Estratto secco:	29,2 g/l
Solfiti:	64 mg/l