|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg**CABERNET***VENEZIE**INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA***Zona di produzione**Vigneti a Nord-Est di Verona.**Varietà delle uve**Cabernet Sauvignon 100%.**Dati analitici**Alcool 12% Vol.Acidità totale ca. 5,50 g/l.**Vinificazione**Pigia-diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 20-25°C. 12 giorni di macerazione.**Affinamento**In contenitori d’acciaio e ca. 3 mesi in bottiglia.**Descrizione organolettica**Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo vinoso caratteristico.Ottimo corpo. Sapore armonico, asciutto e robusto.**Servizio**18°C in bicchiere tulipano.**Accostamenti**Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.**Longevità**2 - 3 anni. | C:\Users\chiara\Desktop\Cabernet.jpg |