



ANTICHELLO

CABERNET

TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ZONA DI PRODUZIONE

Trevente.

VARIETÀ DELLE UVE

Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE

Disparatura e pigiatura delle uve.
Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In contenitori d'acciaio e ca. 3 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool: 12% Vol.
Acidità totale: ca. 5,50 -6 g/l.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino tendente al violaceo.
Profumo vinoso caratteristico.
Ottimo corpo. Sapore armonico, asciutto e robusto.

SERVIZIO

18 °C.

ACCOSTAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

LONGEVITÀ

2 - 3 anni.

