



TIPOLOGIA	CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO MAGNUM
CODICE EAN	8001906999209
ZONA PRODUZIONE	I ciottolosi suoli e le argillose distese dell'alta piana trevigiana bagnate dai corsi del Piave e del Livenza, su cui si ergono a baluardo le dolci Prealpi venete.
VINIFICAZIONE	L' uva viene raccolta nella seconda decade di settembre, viene pigiata e messa nei vinificatori termocondizionati per la macerazione alcolica condotta a 22- 24 C°, indispensabile per l' estrazione delle sostanze coloranti. Finita questa fase della durata di 10-15 giorni, il Cabernet viene svinato, travasato e conservato in acciaio. Prima del suo utilizzo si effettua una chiarifica per ammorbidirlo e renderlo piu' serbevole.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Pregiato vino dal colore rosso rubino intenso, che evidenzia sfumature granato se lasciato riposare. L'avvolgente bouquet rivela note di mirtillo e mora selvatica. In bocca shiude gradevoli sensazioni morbide e fruttate, bilanciate da un roergusto lievemente tannico.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ben si sposa con il pollame speziato, i bolliti e le carni rosse alla griglia. Sprigiona sensazioni intense se accostato alle zuppe di legumi e alla ribollita.
TEMP. DI SERVIZIO	18-20 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,7
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5
SO2	98
BOTTIGLIA	Doppia Bordolese AG Stelvin
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
CARTONI EPAL	64

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe , PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com