

IL PORTONE



TIPOLOGIA	CABERNET
CODICE EAN	8001906998141
ZONA PRODUZIONE	Italia
VINIFICAZIONE	L' uva pigiata va in macerazione nei vinificatori termocondizionati per la fermentazione alcolica, l'estrazione delle sostanze coloranti e delle sostanze aromatiche. Terminata la fermentazione che può durare fino a 10-12 giorni, il vino viene separato dalle bucce. Chiarificato e filtrato il vino matura in acciaio.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Il Cabernet è un vino bordolese dal colore rosso rubino intenso, che assume riflessi granati con l'invecchiamento. All'olfatto evoca sentori di frutta matura, ribes e frutti di bosco, racchiusi in una vena vagamente erbacea. Al palato è morbido, scorrevole, asciutto e corposo.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Questo vino si abbina molto bene a tutte le pietanze a base di carne, di cui esalta e nobilita i genuini sapori. E' ideale con gli arrosti, i formaggi stagionati e la selvaggina.
TEMP. DI SERVIZIO	16-18 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,55
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,2
SO2	138
BOTTIGLIA	Bordolese Foglia Oro
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“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