



TIPOLOGIA	CABERNET
CODICE EAN	8001906802035
ZONA PRODUZIONE	Italia
VINIFICAZIONE	L' uva viene raccolta nella seconda decade di settembre, viene pigiata e messa nei vinificatori termocondizionati per la macerazione alcolica e 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	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	Ideale compagno di carni arroste, si abbina ottimamente ai risotti a base di radicchio trevigiano.
TEMP. DI SERVIZIO	16-18 C°
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,5
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,2
SO2	128
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