



**Cabernet Sauvignon
Trevenezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: primi di ottobre

Allevamento: Cordone Libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: argilloso con presenza di caranto.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 13,5 % vol.

Zuccheri: 0 gr. lt.

Acidità: 5 gr. lt.

Descrizione: vino morbido, di buon corpo, armonico, giustamente tannico.

Abbinamenti: da tutto pasto, ottimo con carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura. Servire a 16-18 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.