



Cabernet Sauvignon – Villa San Martino

CLASSIFICAZIONE:

I.G.P.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Trevenezie

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon

GRAPPOLO:

Medio, quasi cilindrico, alato

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Prima metà di giugno

MATURAZIONE:

Fine settembre

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:

Pigiadirasatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 12 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio.

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

Di stoffa, con sentori fruttati e vanigliati

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Pollame nobile, cacciagione, arrosti, formaggi stagionali

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

2 - 3 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,00 %vol

Contiene solfiti

Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it