



FURLAN



Piave DOC Cabernet

Vino di corpo, colore rosso rubino tendente al violaceo. Quando l'uva è ben matura gli aromi vegetali lasciano spazio a sentori di frutta matura, spezie e sensazioni floreali di violetta.

Abbinamenti culinari

Perfetto con le carni rosse grigliate e formaggi stagionati.

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Temperatura di servizio

15-18°C

Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Alberello speronato
Densità impianto	4.800 viti per ettaro (2.60 mt x 0.8 mt)
Cultivar	Cabernet 100%
Periodo di maturazione	Tardiva, fine settembre, primi di ottobre
Vinificazione	In rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia
Epoca di imbottigliamento	Da aprile a maggio

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	13.5% vol.
Acidità	5.5 gr/lt
Residuo zuccherino	Secco



Bottiglia 0,75l