

CABERNET SAUVIGNON DOC MONTELLO- COLLI ASOLANI



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Cabernet Sauvignon



16°/18°



750ml



12,5%

%ALC



4,1g/lit



6,2g/lit

Terreno

Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne" della zona collinare Montello Asolo

Sistema d'allevamento

Guyot

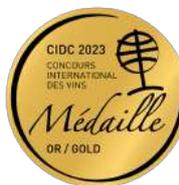
Vendemmia

Manuale a metà Ottobre

Vinificazione

Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox con breve passaggio in botti di legno grande.

AWARDS



Colore

Vino rosso rubino.

Rosso rubino brillante. ●

Profumi

Intenso al naso. Note di piccoli frutti di bosco, spezie come pepe nero e note vegetali di peperone, accenni erbacei.

Sapore

Il sorso è guidato da fresche note di frutta rossa, frutta acerba che ben si abbina al tannino. Un sorso veramente ricco.

Abbinamenti

Piatti di carne. Da provare con le tagliatelle al ragù.

Anna Spinato Azienda Vinicola
Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it

