



0,75 l

CABERNET VENETO IGT

VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso su terreno alluvionale sassoso intorno alla sede aziendale in località Belvedere. I vigneti vengono coltivati a Guyot con bassa resa di grappoli per singola pianta.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 60% Cabernet Sauvignon 40% Cabernet Franc.

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette da fine di Settembre a metà di Ottobre.

Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione di 10-12 giorni ad una temperatura di ca 25°C che, assieme ad opportuni rimontaggi, favoriscono l'estrazione della sostanza colorante presente nelle bucce. Segue poi affinamento in vasche in cemento vetrificato prima dell'imbottigliamento.

Note organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma: fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutta rossa, lamponi e spezie.

Sapore: pieno, setoso, armonico con finale asciutto.

Abbinamenti: eccellente come in abbinamento con carni bianche e rosse e con formaggi di media stagionatura.

Temperature di servizio: 16-18°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 12.5% vol

Zuccheri residui: 4 gr/L



ORGANISMO DI CONTROLLO
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-016 Agricoltura ITALIA
Operatore Controllato N. 008

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA