

COLLEVENTO Q21



Cabernet

IGT Trevenezie



UVE

Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon



TERRITORIO

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica, Medio Friuli.



VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a contatto con le bucce fino a raggiungere il colore desiderato. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE *

12,50 % vol
* valori indicativi



SUGGERZIONI

Profumo leggermente erbaceo accompagnato a sentori di frutti rossi, prugna e lampone. In bocca emergono sentori speziati accanto ad un gentile profumo di violetta.



TEMPERATURA CONSIGLIATA

16° – 18° C



CAPACITÀ

0,75 litri