

**CABERNET**  
Di origine francese, zona bordolese, il vitigno è diffuso nelle aree temperate-calde di tutto il mondo; introdotto inizialmente nelle Tre Venezie, ha trovato successivamente aree di coltura un po' ovunque in Italia

**COLORE**  
Questo vino di carattere è stato assemblato con sapiente maestria per esaltare la personalità di due vitigni. Di colore rosso rubino con riflessi violacei

**GUSTO**  
Il sapore ha i toni tipicamente erbacei classici del Cabernet

**PROFUMO**  
Ha un bouquet che ricorda il ribes e la mora

**ABBINAMENTI**  
Con salumi, carni grigliate e formaggi



**VITIGNI**  
Cabernet Franc 70% e Cabernet Sauvignon 30%, variabile in funzione dell'annata

**ZONA DI PRODUZIONE**  
I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

**VENDEMMIA**  
Raccolta meccanica a fine settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Macerazione classica in rosso per 8 giorni circa con frequenti rimontaggi; la temperatura è prossima ai 23-25°C. Il vino matura in vasche di acciaio inox per 6 mesi circa, completando anche la fermentazione malolattica prima di essere imbottigliato

**SERVIZIO**  
Servire a 16° C in ampi calici da vino rosso

## DATI ANALITICI

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**  
4,1 g/L

**ACIDITÀ TOTALE**  
5,6 g/L