



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Venezia Giulia Indicazione Geografica Tipica

CABERNET

Di origine francese, zona bordolese il vitigno si 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

Rosso rubino carico e brillante.

PROFUMO

Ha un bouquet che ricorda il ribes e la mora.

GUSTO

Il sapore ha i toni tipicamente erbacei classici del cabernet.

ABBINAMENTI

Con salumi, carni grigliate e formaggi.

VITIGNI

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

SERVIZIO

Servire a 16°C in ampi calici da vino rosso.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave,
su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa.

VINIFICAZIONE

In rosso, con fermentazione sulle bucce a temperatura controllata e frequenti rimontaggi. Il vino matura in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi circa, completando anche la fermentazione malolattica prima di essere imbottigliato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.