

CABERNET RISERVA MONTELLO COLLI ASOLANI D.O.C.

Uve/Grapes: 100% Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey, calcareous

Altimetria vigneto/Vineyard height:
180 mt. s.l.m./above sea level

Produzione per ha/Production per ha: 5.000 kg

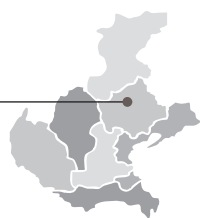
Gradazione Alcolica/Alcohol content: 13°

Zuccheri residui/Residual sugars: 4 gr/lt

Temperatura di servizio/Serving Temperature:
16/18 ° C (60/65° F)

Formato/Format: 750 ml – 1500 ml

Provincia di / Province of
TREVISO



Le uve di questo magnifico Cabernet Sauvignon provengono da vigneti situati sul Montello, zona vocata per vini rossi importanti grazie alla composizione della tipica Terra rossa di questa area. I grappoli vengono raccolti a mano e sottoposti all'appassimento per circa 20 giorni. Si procede alla vinificazione classica in rosso e una macerazione della durata di circa 15 giorni. Segue una fermentazione alcolica per eseguire poi l'affinamento in barriques francesi per un periodo di 18 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia. Bouquet ricco di profumi quali il mirtillo, l'amarena, marmellata di more e ribes, vaniglia, tabacco, cacao, caffè. Lievemente speziato con una nota finale balsamica. Perfetto con carni rosse, selvaggina, formaggi erborinati e stagionati, ottimo con il cioccolato fondente.

The grapes for this superb Cabernet Sauvignon come from vineyards located in the Montello area which is well suited for red wines due to the composition of its red soil. The grapes are harvested by hand and are dried for about 20 days. It then goes through classical vinification. After maceration for about 15 days, it is fermented. Ageing is in French oak barrels for a period of 18 months and it rests another 12 months in the bottle. This Cabernet reveals a rich bouquet of aromas such as blueberry, vanilla, tobacco, cocoa, coffee. Mildly spicy with a final note of distant balsamic. Perfect with red meats, game, and aged blue cheese, excellent with dark chocolate.



CA' DEI NONI

