

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | A Mi Manera

Cabernet

Venezia Doc

Proprietà	Carlo Bigai
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	9
BTG prodotte	55.000



CABERNET

Vino rosso

Codice 69434

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Lison

Vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Cabernet Sauvignon 60% Cabernet Franc 40%

Vinificazione Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio con macerazione sulle bucce per 20 giorni e rimontaggi quotidiani.

Suolo Argilloso calcareo

Abbinamento Carni alla griglia e affumicate

Vista Rosso rubino intenso

Olfatto Profumi di sottobosco, mirtillo, ribes e more che si intrecciano a ricordi di erbe alpine

Gusto Palato maestoso, pieno e ampio. Il sorso dona aromi balsamici e speziati. Ritorni di liquirizia nel lungo finale.

Affinamento 2 mesi in vasche di cemento non vetrificato e 10 mesi in botte grande di legno

Sistema di allevamento Guyot

Resa per ettaro 70 q.li/ha

Tipologia lieviti Indigeni

Temperatura di servizio 16°-18°