

Veneto | Casa Baccichetto

Cabernet sauvignon

Piave Doc



Proprietà	Famiglia Baccichetto
Inizio attività	2011
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	150.000



CABERNET SAUVIGNON

Vino rosso

Codice 57926

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Piave

Vitigni Cabernet Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Carmenere 100%

Vinificazione Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 18 giorni. Selezione delle pressature

Abbinamento Per le sue caratteristiche è vino da secondi piatti, principalmente a base di carne rossa. Trova il suo ideale accostamento durante una grigliata o uno spiedo tra amici. Lascia il palato gradevolmente "pulito" grazie alla sua componente tannica.

Vista Rubino luminoso

Olfatto Profumo intenso, la caratteristica nota erbacea avvolge piacevolmente i sentori di frutta rossa e di spezie.

Gusto Al gusto si presenta morbido e corposo con un finale giustamente tannico.

Affinamento Sosta in acciaio inox fino a Maggio/Giugno

Vendemmia Meccanica per raccogliere l'uva in leggera surmaturazione, anche nei primi giorni di Ottobre se il tempo lo consente.

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 16°C