

AFFRESCHI



CABERNET SAUVIGNON

I.G.T.

UVE: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice, fermentazione con bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio (a 22°C). Successivamente, fermentazione malo lattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intense con riflessi violacei.

Profumo: intense, con ricordi di ciliegia, lievemente erbaceo.

Sapore: asciutto, pieno, armonico. Vellutato e piacevole, di lunga persistenza.

Alcol: 12,5% Vol.

Acidità: 6 g/l

Residuo zuccherino: 6 g/l

Temperatura di servizio: 16-17°C

Abbinamenti consigliati: ideale con carni alla griglia e arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

DATI LOGISTICI

Codice EAN: 8013345001528

Bottiglia: tronco-conica 750ml

Misure del cartone: 350x260x290 mm

Peso lordo del cartone: 14,4 kg

Bottiglie / cartone : 12

Cartoni / pallet: 55 (11 cartoni x 5 strati)