



Italia

Trevenezie

ALTANA



| | |
|----------------------------------|---|
| Denominazione: | Cabernet Trevenezie IGT Vino Rosato Frizzante |
| Tipologia: | Cabernet Franc e Sauvignon |
| Uve: | 2007 |
| Primo anno di produzione: | Trevenezie |

in vigna

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Suolo: | franco argilloso - profondo |
| Altimetria ed esposizione: | 50 m.s.l.m. pianura |
| Età dei vigneti: | 15 anni |
| Resa delle uve: | 180 q.li/ha |
| Sistema di allevamento: | guyot |
| Vendemmia: | manuale |

in cantina

| | |
|------------------------|---|
| Vinificazione: | uve cabernet vinificate in rosato usando il metodo charmat. Le bucce vengono lasciate 30/35 ore a contatto con il mosto |
| Grado alcolico: | 11.5% vol. |
| Zuccheri: | 6 g/l |

in degustazione

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| Vista: | rosato tendente al color cerasuolo |
| Olfatto: | fruttato e delicato |
| Gusto: | asciutto e armonico |

in servizio

| | |
|---------------------------------|--|
| Abbinamenti consigliati: | eccellente come aperitivo, con antipasti di salumi, piatti freddi e formaggi freschi |
|---------------------------------|--|

