



CABERNET

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Cabernet Vino Rosso Italia
Vitigni	Cabernet
Gradazione	12,5% vol
Residuo zuccherino	4 g/l
Temperatura di servizio	16°C
Formato bottiglia	Bordolese 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo la pigiatura viene effettuata la macerazione con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 25-28°C

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso rubino brillante di buona intensità
Profumo	Sentori delicati di frutta rossa
Sapore	Vino caldo dai tannini vigorosi
Abbinamenti	Formaggi stagionati, selvaggina e carni grigliate



BORGOFULVIA