

RIVE DELLA CHIESA CABERNET SAUVIGNON IGT TRE VENEZIE



**RIVE
DELLA CHIESA®**



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Zona di produzione: Tre Venezie (Veneto, Friuli, Trentino)

Vinificazione:

Dopo essere state vendemmiate e diraspate, le uve vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 6 giorni. Successivamente la maturazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per alcuni mesi. Dopo un periodo adeguato di affinamento in bottiglia, il vino è pronto per essere degustato.

Gradazione alcolica: 12,5%



Colore del vino:
Rubino intenso



Olfatto:
Note fruttate, emergono l'aroma succulento di ciliegia matura, la delicatezza della rosa e la profondità delle bacche nere



Gusto:
Avvolgente e morbido, con una trama setosa che contraddistingue il Cabernet. Questo vino è un equilibrio perfetto tra elementi robusti e morbidi, sottolineato da un tenore alcolico avvolgente



Abbinamenti:
Antipasti caldi, primi piatti con sughi di carne, arrostiti, grigliate e formaggi mediamente stagionati tradizione italiana (risotto)



Temperatura di servizio:
16° - 18°