



CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Zona: Lison Pramaggiore

Caratteristiche: vino dal colore rosso intenso, con lievi riflessi granati che derivano dall'affinamento in legno per almeno dodici mesi. Al profumo è speziato con dolci sfumature di marasca. Vino corposo e ben strutturato.

Gastronomia: esalta piatti di cacciagione e carni alla brace. Servire a 18-20 °C.

Alc. 13%vol

ml. 750, 1500



Grape variety: Cabernet Sauvignon

Production Area: Lison Pramaggiore

Description: Deep red colour with light garnet hues the result of aging in wood barrels for at least 12 months. It has a spicy bouquet with sweet overtones of morel. A full-bodied, well-structured wine.

Recommended combination with food: Enhances game and grilled meats. Serve at 18-20 °C.

Alc. 13%vol

ml. 750, 1500



Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Anbaubgebiet: Lison Pramaggiore

Charakter: Tiefroter Wein mit leichten Granatreflexen aufgrund der Reifung in Holzfässern von mindestens 12 Monaten. Der Geruch erinnert an Gewürze vereint mit dem Duft der Sauerkirsche; körperreich und gut strukturiert.

Empfehlung: Verleiht Wildgerichten und gegrilltem Fleisch eine besondere Note. Servietemperatur: 18-20 °C.

Alkohol 13%vol

750, 1500 ml