

CABERNET DOC ALTO ADIGE



Uvaggio	cabernet sauvignon, cabernet franc
Vinificazione	fermentazione in contenitori d'acciaio, a seguire fermentazione malolattica
Affinamento	in botti grandi
Gradazione	13,5%
Temperatura di servizio	15° C
Colore	rosso rubino
Profumo	profumi di ribes nero, liquirizia e ribes rosso
Gusto	speziato, strutturato e complesso
Abbinamento	carni rosse, piatti di carne alla griglia, pernici e formaggi stagionati