



ANTONIO  
INTROVIGNE



Denominazione	<b>CABERNET SAUVIGNON D.O.C. PIAVE</b>
Vitigno	100% CABERNET SAUVIGNON
Vista	Colore rosso rubino tendente al granato.
Olfatto	Profumo intenso, speziato, con note di vaniglia e frutta rossa matura.
Gusto	Sapore asciutto, di corpo, rotondo e armonico.
Acidità	4,9 g/l
Residuo zuccherino	secco
Estratto secco	28,1 g/l
Gradazione alcolica	13.20% vol
Vinificazione	in rosso
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca di vendemmia	Quarta settimana settembre
Tempo di macerazione sulle bucce	7 giorni sulle vinacce
Fermentazione	Avviene a temperatura controllata 22° più fermentazione malolattica
Affinamento	12 mesi in botti di rovere
Capacità bottiglia	0,75 litri
Tipologia imballo	conf. 6 bottiglie
Zona di produzione	Fontanelle
Tipologia suolo	caranto
Densità d'impianto	3600
Forma di allevamento	cordone speronato
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione, formaggi a pasta dura, agnello.</i>
Temperatura di servizio	18/20°