



VALLAGARINA

IGT CABERNET

ITALIANO VALLAGARINA IGT CABERNET

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Colore: Rosso rubino di media intensità.

Profumo: Il profumo è fruttato caratteristico leggermente erbaceo.

Gusto: Il gusto pieno, morbido, giustamente tannico.

Vinificazione: Diraspigiatura seguita da macerazione con bucce per 8-10 giorni alla temperatura controllata di 26 °C in acciaio.

Abbinamenti: Versatile a tavola, si abbina a carni rosse saporite o speziate, selvaggina e formaggi a pasta dura.

ENGLISH VALLAGARINA IGT CABERNET

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Color: Ruby red, medium intensity.

Aroma: The aroma is fruity, characteristically slightly grassy.

Flavor: Full-bodied flavor, smooth, balanced tannic quality.

Wine making: Crushing followed by maceration on the skins for 8-10 days at a controlled temperature of 26 °C in steel.

Combinations: Versatile at the table, combines well with savory red meats or spiced meats, wild game and cheeses.

DEUTSCH VALLAGARINA CABERNET, I.G.T.

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli.

Farbe: Volles Rubinrot mittlerer Intensität.

Bukett: Fruchtig, bestimmend, mit leichter Kräuternote.

Geschmack: Voll, weich, mit richtigem Tanningehalt.

Weinbereitung: Abbeeren und Pressung. Anschließend 8-10tägige Mazeration der Schalen bei kontrollierten 26°C in Inox.

Serviervorschlag: Der Wein gestaltet sich sehr vielfältig auf dem Tisch, serviert sich zu geschmackvollem oder würzigem, roten Fleisch, Wild und Hartkäse.



Servire a 16 - 18° C
Serve at 16 - 18° C
Serviertemp. 16 - 18° C



0,75 l e



12% vol



Cabernet Sauvignon
80 - 90 %
Cabernet Franc
10 - 20 %