



*Villa Priuli*  
BOSCAIN



## CABERNET SAUVIGNON V.TO IGT

Si presenta con un colore rubino, profumo intenso lievemente erbaceo con sentori di frutti rossi. In bocca è secco e asciutto, con una giusta morbidezza.

**Servire a 16-18°C.**

Si abbina molto bene con formaggi a pasta molle, carne alla brace, arrosti e con cacciagione.

### Scheda Tecnica

<b>Uve</b> 100% Cabernet Sauvignon	<b>Vendemmia</b> Raccolta manuale 2 <sup>a</sup> decade di settembre
<b>Provenienza</b> Nostri vigneti siti in Meolo	<b>Maturazione</b> 3 mesi in vasche d'acciaio 6 mesi in vasche di cemento 6 mesi in bottiglia
<b>Terreno</b> Medio impasto tendenzialmente argilloso	<b>Vinificazione</b> Le uve vengono fatte macerare circa 15 giorni a una temperatura di 25/28 ° C
<b>Sistema di allevamento</b> Sylvoz	<b>Resa per Ha</b> 80/90 qli
<b>Alcool</b> 12,5% vol.	