



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, arrostiti e con cacciagione.

Scheda Tecnica

Uve

100% Cabernet Sauvignon

Provenienza

Nostri vigneti siti in Meolo, annata 2021

Terreno

Medio impasto
tendenzialmente argilloso

Sistema di allevamento

Sylvoz

Alcool

13% vol.

Vendemmia

Raccolta manuale
2^a decade di settembre

Vinificazione

Le uve vengono fatte
macerare circa 15 giorni
a una temperatura di 25/28 ° C

Maturazione

3 mesi in vasche d'acciaio
6 mesi in vasche di cemento
6 mesi in bottiglia

Resa per Ha

80/90 qli