



FRASSINELLI



CABERNET SAUVIGNON

denominazione di origine controllata

VENEZIA

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Area di produzione: Mareno di Piave - Baorche

Terreno: suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

Vinificazione: macerazione per circa 15 giorni, fermentazione in acciaio e affinamento in cemento per sei mesi

Alcool: 12,5% Vol.

Zuccheri residui: 1 g/l

Note di degustazione: il profumo offre note di mirtillo, amarena, prugna, mora, ribes nero e peperone.

Al palato le note fruttate si armonizzano con i tannini gentili e avvolgenti.