



Az. Agr. Poderi del Todero



Cabernet Piave doc Carantico

Vitigno: Carmenère, impropriamente chiamato Cabernet Franc

Zona di produzione: Levada di Ponte di Piave, terreno con prevalenza di argilla con leggera presenza di scheletro calcareo (Caranto).

Tecnica di produzione: Vendemmia effettuata interamente a mano e vinificazione con macerazione per 8-10 giorni.

Affinamento: In acciaio per 6 mesi successivamente in bottiglia per altri 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: color rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo di frutta rossa, erbaceo e speziato. Sapore pieno e armonico.

Gradazione alcolica: 13° Vol.

Acidità: 5,20 ‰

Temperatura di servizio: 18° C.

Formato disponibile: 75 cl.



Az. Agr. Poderi del Toderò



Cabernet Piave doc "Carantico"

