



Az. Agr. Poderi del Todero



Cabernet Sauvignon Doc Piave

Riserva "Vigna del Comun"

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Levada di Ponte di Piave, terreno medio impasto-limoso.

Tecnica di produzione: Vigneto allevato a cordone speronato con impianto molto fitto e separazione tra fascia produttiva e fascia vegetativa. Vinificazione con macerazione per 10-12 giorni.

Affinamento: In tonneaux di rovere da 500 lt. per circa 12 mesi, in bottiglia per altri 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Color rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Profumo di piccoli frutti rossi, speziato con sentori di tabacco e cioccolato. Sapore pieno, asciutto e persistente.

Gradazione alcolica: 13° Vol.

Acidità: 5,40 ‰

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

Formato disponibile: 75 cl.



Az. Agr. Poderi del Toderò



Cabernet Sauvignon Doc Piave

Riserva "Vigna del Comun"

