



CABERNET della BERGAMASCA

Indicazione geografica tipica

Questo vino è stato ottenuto con una selezione di uve Cabernet. L'accurata vinificazione trasferisce al vino le caratteristiche peculiari del vitigno e il lungo affinamento in bottiglia serve a donargli buona corposità ed eccezionale armonia. Al profumo spiccano decise note erbacee, al gusto spicca notevole corpo e persistenza retro olfattiva. Ideale per primi piatti importanti, carni rosse e arrosti. Servire a 18-20°C

- UVAGGIO Cabernet sauvignon 100%
- VINIFICAZIONE: le uve accuratamente selezionate vengono pigiate e subiscono una macerazione di 8 - 10 giorni segue un periodo di affinamento in acciaio di 6 mesi
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol
- BOTTIGLIA: bordolese da 0,75l.
- IMBALLO: cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- PALLETIZZAZIONE: bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni