

Cabernet - 2020

Tramonto dei colli

➤ Carta d'identità

Nome : Tramonto dei colli

Denominazione: Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc

Uve: 65% Cabernet Sauvignon – 35% Cabernet Franc

Vendemmia: A mano il 20 settembre



L'uva cabernet (molto diffusa negli anni 70) conferisce al vino aromi erbacei di peperone, ottimo bevuto in purezza, ideale per un taglio Bordolese con Merlot (il nostro Ca' Demia)

➤ Cantina

- Pigiatura:** Diraspatura e pigiatura, 5 giorni di contatto con le bucce con 3 rimontaggi quotidiani che bagnano il cappello.
- Fermentazione:** Fermentazione a temperatura controllata con attivazione spontanea dai propri lieviti indigeni. A fine fermentazione si attiva spontaneamente la malolattica.
- Decantazione:** Travasi continui in tini di acciaio.
- Filtrazione:** Filtrazione a sacco.
- Grado alcolico:** 12,5% Vol.
Contiene Solfiti

➤ Servizio

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti consigliati: Ottimo con un brasato, uno spezzatino o gulash, formaggi stagionati, verdure grigliate, una pizza con radicchio e salsiccia, salumi stagionati.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

www.dofine.it

Tel. 324 568 7412 Riccardo enoturismodofine@virgilio.it

Tel. 333 6857 399 Nicoletta cantinadofine@virgilio.it

