



# RISERVA

## Cabernet Sauvignon Riserva IGT Marca Trevigiana

### Vini Rossi

#### VINIFICAZIONE:

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosso di uve Cabernet Sauvignon in purezza.

Il prodotto matura per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio e cemento. Ne segue l'affinamento per circa 12-14 mesi in barriques di rovere e successivamente viene imbottigliato

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

È un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi che a lungo andare tendono al granato. Una gradazione alcolica di circa 12, leggermente astringente ma al tempo morbido.

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

È ideale l'abbinamento con secondi piatti importanti come le selvaggine ma è anche un ottimo vino da meditazione.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 - 20 °C

#### CARATTERISTICHE

13% vol. 100% CABERNET SAUVIGNON 140q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
ALI	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FOI	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



# Il Rocco

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocco | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)  
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilrocco.eu - www.ilrocco.eu