

**AZIENDA AGRICOLA
AMADIO ANTONIO**

SEDE LEGALE
Via Fornace n° 136
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

SEDE OPERATIVA
Via Alta n° 38
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

+39 0421 20 41 86
www.amadiovini.com
info@amadiovini.com

P.Iva 02903150270
C.F. MDANTN65L05G914G



Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE : IGT Veneto

TIPOLOGIA : Vino Rosso Fermo

UVAGGIO : Cabernet Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore DOC.

Località S. Biagio.

TIPO DI TERRENO : Pianeggiante, medio impasto argilloso calcareo di origine alluvionale.

VIGNETO : Forma di allevamento sylvoz con densità media di 3500 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE : Le uve vengono vinificate in rosso a contatto con le bucce per circa 8/10 giorni per l'estrazione del colore e degli aromi. A seguire, dopo la svinatura, il vino viene collocato in serbatoi di cemento dove svilupperà la fermentazione malolattica.

CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO : Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox dove il vino rimane a contatto con le fecce nobili così da attenuare la tannicità ed acquisire un grande equilibrio.

COLORE : Rosso vivo con riflessi violacei da giovane, tendenti al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO : Vinoso, leggermente erbaceo con sfumato sentore di lampone, more, ribes e note floreali di viola.

SAPORE : Di gusto pieno, robusto leggermente tannico con sentori di frutti di bosco. Maturando assume finezza e diventa gentile e delicato.

AFFINITÀ GASTRONOMICHE : Si adatta bene ad arrostiti di carne bianche e rosse e ai formaggi a pasta dura.

GRADAZIONE ALCOLICA : 12% Vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16/18°C

FORMATO BOTTIGLIA : 0,75 L

IMBALLO : Cartone 6 Bottiglie