Le Spinée

# CABERNET

## Piave

Denominazione di Origine Controllata

| | |
|---|---|
| **Zona di Produzione:** | Giavera del Montello - Treviso - I |
| **Vitigni:** | Cabernet Sauvignon 85% – Cabernet Franc 15% |
| **Tipo di allevamento:** | Guyot |
| **Sesto d'impianto:** | 3 x 1 – 3330 ceppi/Ha |
| **Tipo del terreno:** | Medio impasto tendente all'argilloso |
| **Produzione:** | 90 q./Ha |
| **Epoca della vendemmia:** | Terza decade di Settembre |
| **Vinificazione:** | Vinificazione in rosso, macerazione per almeno 6 - 7 giorni sulle bucce alla temperatura di 24°/26°C. seguita da un affinamento in botti d'acciaio |
| **Colore:** | Rosso rubino con riflessi violacei |
| **Profumo:** | Elegantissimo caratteristico dell'uva con note da frutta rossa, ribes lampone e mora |
| **Sapore:** | Spiccatto carattere, asciutto caldo e vellutato, giustamente tannico |
| **Accostamenti:** | Il suo pregio e la sua stoffa esigono piatti di carni rosse, selvaggina, arrosti e carni alla griglia |
| **Temperatura di servizio:** | 16° - 18°C |
| **Alcool:** | 12,50% vol. |
| **Zuccheri:** | 0 g./lt. |
| **Acidità Totale:** | 5,0 g./lt. |

**Azienda Agricola Durante**

Via delle Colombere 115 - Cusignana 31040 Giavera del Montello - TV - Italy tel. +39 0422 775434 - fax +39 0422 775434 info@durantevini.it **www.durantevini.it**