





Un lago, il suo Vino.



CABERNET SAUVIGNON IGT

Provenienza:

zone collinari della provincia diVerona.

Vitigno:

Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: macerazione - fermentazione per 8 giorni a 25° C.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Affinamento:

in acciaio.

Caratteristicheorganolettiche:

colore rosso con riflessi violacei; profumo erbaceo caratteristico; sapore morbido, asciutto, giustamente tannico.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C.

Si accompagna a:

è ottimo con carni e formaggi.

