

# Ca' del Doge - Cabernet



## Cabernet

**VITIGNO:**  
100% Cabernet

**PROVENIENZA:**  
zona Veneto

**VINIFICAZIONE:**  
uve selezionate e sane, macerazione in fermentini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

**Conservazione ed invecchiamento**  
in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10° - 12° C. Invecchiamento massimo 2 anni, si consiglia di berlo giovane.

**Colore**  
rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo**  
vinoso e intenso caratteristico e gradevolmente erbaceo, con sentore di ciliegie more.

**Gusto:**  
Sapore equilibrato, ricorda la confettura di ciliegie, con retrogusto di caffè e cioccolato, ha un buon apporto di tannini, acidità ed alcool, di corpo, e buona persistenza gustativa, quando è ancora giovane presenta un tannino consistente e abbastanza morbido, che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento.

**Gradazione alcolica:**  
11% vol.

**Temperatura di servizio ottimale**  
16/18° C

**Affinità gastronomiche:**  
carni rosse, arrostiti, grigliate, insaccati locali, primi con sughi, formaggi stagionati.

**Confezione:**  
bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

