



# BALLANCIN



## CABERNET

**Marca Trevigiana**  
*Indicazione Geografica Tipica*

### ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Marca Trevigiana  
Vitigno: Cabernet  
Terreno: argilloso, calcareo  
Forma di allevamento: Sylvoz  
Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice  
Macerazione: 5-6 gg. sulle bucce  
Resa: 75%  
Fermentazione: a temperatura bassa (20-22 °C)  
e rigorosamente controllata  
Affinamento: in tini botti di rovere

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 2-3 gr. lt.  
Gradazione alcolica: 12,5% vol.  
Acidità totale: 5-5,5 gr. lt.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore rosso con riflessi granati  
Olfatto: rilascia note vanigliate di legno nobile e dolce  
aroma di ciliegia  
Gusto: sapore caldo e morbido, buono l'equilibrio tra  
componenti dure e morbide

### ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i piatti a base di carne  
Servire ad una temperatura di 18-20 °C, stappando  
un'ora prima del consumo.