



BALLANCIN

N'OMBRA DE ROSSO

1,5 litri

Nome caratteristico in dialetto Veneto del bicchiere di vino servito nelle antiche osterie.

CABERNET

Marca Trevigiana

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Marca Trevigiana

Vitigno: Cabernet

Terreno: di medio impasto, ricco di scheletro

Forma di allevamento: Sylvoz

Epoca di vendemmia: seconda quindicina 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 d'acciaio

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 4-5 gr. lt.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5-5,5 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore rosso con riflessi violacei

Olfatto: profumo di ciliegia matura e pepe verde

Gusto: sapore caldo e morbido

ABBINAMENTI

Per la sua armonia e completezza si abbina alle più svariate pietanze: salumi, carni bianche e rosse, grigliate o al forno

Servire ad una temperatura di 17-18 °C.

