



BALLANCIN

N'OMBRA DE ROSSO

Rotwein - 1,5 Liter

Charakteristischer Name im venezianischen Dialekt für das Glas Wein, das in den alten Wirtshäusern serviert wird.

CABERNET

Marca Trevigiana

Landwein (IGT)

ANBAUGEBIET

Lage: Trevisaner Mark
Rebsorte: Cabernet
Boden: mittelfest mit viel Bodenskelett
Reberziehung: Sylvoz
Traubenlese: zweite Septemberhälfte
Traubenlesetechnik: manuell

WEINBEREITUNG

Pressung: schonend
Mazeration: 5-6 Tage Hülsenmaisung
Ertrag: 75%
Gärung: bei streng kontrollierter niedriger Temperatur (20-22 °C)
Ausbau: im Stahltank

ANALYTISCHE MERKMALE

Restzucker: 8-10 g Liter
Alkoholgehalt: 12,00% Vol.
Gesamtsäure: 5-5,5 g Liter

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: rote Farbe mit violetten Reflexen.
Bouquet: reife Kirsche zusammen mit grünem Pfeffer.
Geschmack: warm und weich.

SERVIERVORSCHLÄGE

Mit seiner Harmonie und Vollständigkeit passt dieser Wein zu den verschiedensten Gerichten, Aufschnitt, weißem und rotem Fleisch vom Grill oder aus dem Ofen.
Serviertemperatur: 17-18 °C.