

Cabernet Veneto I.G.T.

Il Cabernet Sauvignon è uno dei vini più stimati nel mondo delle varietà di uve rosse. Nonostante la sua importanza nel settore, l'uva è una varietà relativamente nuova, il prodotto di un possibile incrocio, tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, nel corso del diciassettesimo secolo nel sud ovest della Francia.

Vino di colore rosso rubino carico tendente secondo il grado di invecchiamento al mattonato, intenso, fine, ricco di corpo. Di moderata gradazione alcolica, possiede una personalità spiccata.

Ha profumo leggermente erbaceo, ricorda la viola mammola ed il glicine.

Abbinamenti: Si abbina bene ai piatti a base di carne in particolare: carne al forno, selvaggina, stinco di vitello. Ottimo con i formaggi a pasta dura e stagionati.

Temperatura di servizio: 13÷15°C

Cabernet Sauvignon is one of the world's most valued variety of red grape. In spite of this, the grape variety is relatively young, born from a possible crossing of Cabernet Franc and Sauvignon Blanc during the XVII century in southwestern France.

It pours a strong ruby red colour, with brick-red tinges related to its aging. Intense, refined and full-bodied, this wine has a moderate alcohol content, with a marked personality. The nose is slightly herbaceous, with notes of Parma violets and wisteria.

Serving suggestions: It goes well with meat-based dishes, in particular with: roast meat, game and veal loin. Perfect with hard and mature cheeses.

Serving temperature: 13÷15°C

Der Cabernet Sauvignon ist einer, der am meisten geschätzten Weine in der Welt der roten Traubensorten. Trotz seines hohen Ansehens ist diese Traube eine ziemlich junge Sorte. Wahrscheinlich entspringt sie einer, im siebzehnten Jahrhundert im Südwesten Frankreichs vorgenommenen Kreuzung zwischen dem Cabernet Franc und dem Sauvignon Blanc.

Von kräftiger rubinroter Farbe, die je nach Alterungsgrad zur Ziegelsteinfarbe neigt, intensiv, fein, vollmundig, von mäßigem Alkoholgrad besitzt er eine markante Persönlichkeit. Sein Duft ist leicht grasig und erinnert an Märzveilchen und Flieder.

Speisenempfehlungen: Passt gut zu Fleischgerichten wie gebratenem Fleisch, Wildbret, Kalbshaxe. Ausgezeichnet auch zu ausgereiften Käsesorten und Hartkäse.

Serviertemperatur: 13÷15°C



Cabernet Veneto I.G.T.

Descrizione: Vino rosso tranquillo
Description: Red still wine
Beschreibung: Stiller Rotwein

Vitigno impiegato: Cabernet
Grape variety: Cabernet
Rebsorte(n): Cabernet

Zona di provenienza: Veneto
Area of origin: Veneto
Anbauregion: Veneto

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal
n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal
n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal
n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal n°1 g of sugar residue:
4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal
n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10% vol:
600 Kcal
n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 12% vol
Acidità tot. min.: 5,5 g/l
Residuo zuccherino: Secco
An. Solforosa (SO₂) max.: 110 mg/l
Estratto secco: 22 g/l
Pressione manometrica: <1 bar

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 12% vol
Min. total acidity: 5,5 g/l
Sugar residue: Dry
Max. Sulphurous Dioxide (SO₂): 110 mg/l
Dry extract: 22 g/l
Gauge pressure: <1 bar

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 12% vol
Mindestsäuregehalt: 5,5 g/l
Restzuckergehalt: Trocken
Max. Schwefeldioxidgehalt (SO₂): 110 mg/l
Trockenextrakt: 22 g/l
Manometrischer Druck: <1 bar

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l
6 bottiglie per cartone
Dimensioni cartone (25,5x17,5x31,0 cm)
21 cartoni per piano
105 cartoni per pallet
(80,0x120,0x167,0 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l
6 bottles in each carton
Carton size (25,5x17,5x31,0 cm)
21 cartons each level
105 cartons in each pallet
(80,0x120,0x167,0 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l
6 Flaschen pro Karton
Kartonformat (25,5x17,5x31,0 cm)
21 Karton pro Lage
105 Karton pro Palette
(80,0x120,0x167,0 cm)