

# 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 (SO<sub>2</sub>) 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 (SO<sub>2</sub>): 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 (SO<sub>2</sub>): 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)