



CABERNET Barrique

Vino importante ed elaborato ottenuto dalla sapiente unione di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon ed affinato in piccole botti di rovere. Di colore rosso rubino carico con riflessi granati. Di sapore asciutto ed armonico con sentori erbacei e speziati. Aperto qualche tempo prima del consumo bene si abbina con tutti i piatti importanti della nostra cucina, in particolare gli arrostiti e la selvaggina. Buono anche come vino da meditazione. Va servito ad una temperatura di 18-20 gradi.

Varietà/Grapes/	Cabernet Franc(50%) e Cabernet Sauvignon (50%).
Colore/Color	Rosso rubino.
Sapore Taste	Asciutto, leggermente erbaceo e speziato.
Fermentazione/Fermentation	15 giorni a 22 gradi.
Invecchiamento Aging	1 anno in piccole botti di rovere.
Qualità /Qualità/	DOC Lison-Pramaggiore. Denominazione d'origine controllata.
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco-certification/Zertifizierung	ICEA
Produzione/Production/Produktion	3000 bottiglie
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	12,50 %vol.
Acidità totale/Acidity	5,50 g/l
pH	
Zuccheri residui/.../	4 g/l
Bottiglia/bottle	Bordolese; Sughero.
Capacità per bottiglia/Content per bottle/Inhalt	750 ml
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per bottle	1350 g
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per box	8,4 kg
Codice a barre/EAN-code	