

Le Tenute Ca Vegar

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CABERNET SAUVIGNON

BORDOLESE PER ECCELLENZA NELLA RAPPRESENTAZIONE, TROVA ANCHE NELL' ANFITEATRO MORENICO DEL LAGO DI GARDA UNA SUA IDEALE COLLOCAZIONE.
NITIDE SONO LE SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA AMALGAMATE CON NOTE DI VANIGLIA, UN TANNINO SECCO E IMPORTANTE AL PALATO NE FANNO UN VINO TUTTO DA SCOPRIRE.
CARNI ROSSE, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI SONO GLI ACCOSTAMENTI DA PREDILIGERE.

VITIGNI UTILIZZATI

CABERNET SAUVIGNON

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-15 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

12,5% VOL

MATURAZIONE

10 MESI IN BOTTE GRANDE

ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

ALL'OLFATTO

INTENSO CON NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA E SPEZIE

AL GUSTO

GUSTO PIENO, VELLUTATO, MORBIDO E STRUTTURATO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A PASTA CON SUGO DI ANATRA O SELVAGGINA O SPEZZATINO DI CARNE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	150023
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373360339
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373660330
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com