

BERNARDI
Pietro e Figli

“LA DERLA” Cabernet I.G.T.

Vino rosso Cabernet Colli Trevigiani IGT

Zona di origine

Colli Trevigiani

Vitigno

Cabernet

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Periodo di vendemmia

15 - 30 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

100 q.li/ha

Vinificazione

In rosso con macerazione sulle bucce

Fermentazione primaria

Fermentazione sulle bucce e svinatura

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

12% Vol.

Caratteristiche del terreno

Terreni pesanti tendenzialmente argillosi

Densità impianto

4.000 piante/ha

Colore e Perlage

Colore rosso rubino intenso con sfumature granate all'invecchiamento

Profumo

Profumo vinoso, con sapore erbaceo e sfumature di violetta e lampone

Gusto

Gusto asciutto, sapido e giustamente morbido

Abbinamenti gastronomici

Carni rosse e bianche

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli
“LA DERLA” Cabernet Colli Trevigiani IGT

Temperatura di servizio

18 - 20° C

