

Bosco del Merlo



CABERNET SAUVIGNON “NONO MIGLIO” DOC VENEZIA

IN VIGNA

Il Cabernet Sauvignon è un vitigno internazionale le cui caratteristiche sono molto influenzate dall'area in cui è coltivato. Grazie a un'attenta selezione clonale si sono propagati vitigni con un perfetto adattamento al territorio. Le basse rese produttive, unite ad un'accurata gestione del verde, consentono il raggiungimento di un'ottimale maturità fenolica.

IN CANTINA

Le uve vengono fermentate alla temperatura media di 25° C e la macerazione si protrae per 18-20 giorni. L'esaltazione delle tipiche note varietali è ottenuta dopo un affinamento che avviene in acciaio.

IN DEGUSTAZIONE

Il Cabernet Sauvignon Nono Miglio si distingue per il suo incantevole colore rosso rubino e per il delizioso profumo con distinte note erbacee e speziate fresche e dolci. Il sapore è austero, corposo e vellutato.

PLUS

Pura razza Cabernet Sauvignon, vitigno internazionale che trova nelle aree della DOC Venezia e Friuli il suo habitat ideale. Bouquet ricco, fruttato e intenso.

Al gusto esprime grande carattere per l'ampiezza del corpo e della persistenza.

COSA SIGNIFICA NONO MIGLIO?

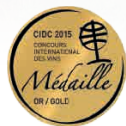
Annone Veneto prende il nome dalla nona pietra miliare posta sulla strada consolare Postumia: ad nonum lapidem. Con il nome di questo vino abbiamo evocato le origini antiche dei nostri luoghi.

ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse, al pollame e alla cacciagione. Ottimo anche con formaggi del territorio come montasio di media stagionatura o un formaggio di malga delle Alpi Carniche.

Degustare a 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'Oro
al Concours International
des Cabernets



Medaglia d'oro nella guida
Gilbert & Gaillard



Medaglia d'oro
Prague Wine Trophy

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 95 - 130 mg/l (-36% / -13% limite legale)
- Zuccheri: 2,5 - 4 gr/l
- Acidità: 5 - 5,7
- PH: 3,5 - 3,6
- Zona di produzione: DOC Venezia



Certificato VeganOk