

# Lucchetta



## **CABERNET COLLI TREVIGIANI I.G.T.**

### **Rosso tranquillo**

#### **Uve**

10% Cabernet Franc e 90% Cabernet Sauvignon; prodotte sui terreni collinari dell'azienda utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile; vengono raccolte a mano e direttamente conferite in cantina.

#### **Vinificazione**

Fermentazione a 24-26 °C e macerazione (contatto con le bucce) per circa 7-8 giorni; fermentazione malolattica e affinamento di circa 12 mesi in vasche in acciaio inossidabile. Tutto il processo di vinificazione viene condotto mediante l'ausilio del freddo in modo da preservare la fragranza e la genuinità del vino.

#### **Contenuto alcolico**

12,5°

#### **Bottiglia**

Bordolese, tappo raso in sughero.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Fruttato e floreale, al gusto molto gradevole, asciutto, beverino.

#### **Abbinamenti gastronomici**

Adatto a tutto pasto.

#### **Temperatura di servizio**

16-18 °C