



## CABERNET SAUVIGNON DOC

**Zona vinicola:** Lison Pramaggiore DOC

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon

**Vigneto:** Belfiore / località Pizzo

**Terreno:** argilloso calcareo

**Densità di impianto:** 4200 piante per ha doppio capovolto

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Vinificazione:** tradizionale macerazione delle bucce per 10-14 giorni, alla temperatura controllata di 24-27°C in vasche d'acciaio fino all'avvenuta fermentazione malolattica

**Affinamento:** 10 mesi in vasche di acciaio, fermentazione malolattica svolta, 2 mesi in bottiglia

**Gradazione:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5 g/l

**Colore:** rosso rubino intenso con note violacee

**Profumo:** vinoso, caratteristico e fruttato con sfumature di mirtillo e ciliegie mature

**Sapore:** pieno, di buon equilibrio, con tannini morbidi ed eleganti

**Accostamenti con i cibi:** si abbina a carni rosse, arrosti e selvaggina. Va servito a 18°C stappando la bottiglia qualche ora prima.



**BORG STAJNBECH** di Adriana Marinatto Valent  
Via Belfiore, 109 - 30020 Pramaggiore - Venezia - Italia  
Tel. +39 0421 799929 - Fax. +39 0421 203427 [www.borgstajnbech.com](http://www.borgstajnbech.com)