



COSTA

CABERNET SAUVIGNON  
MARCA TREVIGIANA  
I.G.T.

---

Cabernet Sauvignon proveniente dalle nostre vigne situate nelle dolci colline tra la Presa XX e la Presa XVIII del bosco Montello. Colore rosso vivo intenso, sapore pieno, rotondo e ben strutturato. Vino ideale per accompagnare secondi piatti a base di carne e ai formaggi stagionati.

*Cabernet Sauvignon produced from our vineyards located in the gentle hills between Trail XX and Trail XVIII of the Montello forest. Bright red in colour, its flavour is full, round and well structured. Delicious served with white and red meat and mature cheeses.*



VINI ROSSI I.G.T.

[www.vinicosta.it](http://www.vinicosta.it)

## “CABERNET SAUVIGNON” I.G.T. MARCA TREVIGIANA



### SCHEMA TECNICA

<b>Zona di origine:</b>	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
<b>Vitigno:</b>	100% Cabernet sauvignon
<b>Terreno:</b>	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareao
<b>Esposizione vitigni:</b>	Sud
<b>Altitudine:</b>	Alta collina
<b>Forma di allevamento:</b>	Sylvoz
<b>Resa:</b>	110.000 Kg/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine settembre
<b>Vinificazione:</b>	Vinificata in rosso alla temperatura controllata di circa 28-30° C con una macerazione di circa 10 giorni affinché la sostanza colorante della buccia degli acini favorisca la naturale colorazione del mosto. Conclusa la svinatura, il vino si affina in serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione manolattica

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>Alcol:</b>	12,50% Vol.
<b>Residuo zuccherino:</b>	2,00 g/l
<b>Acidità totale:</b>	5,30 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso e brillante
<b>Profumo:</b>	Bouquet intenso e pieno di profumi di frutti di sottobosco quali lamponi, mora e marasca
<b>Gusto:</b>	Pieno e rotondo, ben strutturato
<b>Abbinamento:</b>	Secondi piatti a base di carne e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20 °C
<b>Conservazione:</b>	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

### TECHNICAL DESCRIPTION

<b>Area of origin:</b>	Vines owned in the Montello - Treviso area
<b>Variety:</b>	100% Cabernet sauvignon
<b>Soil type:</b>	Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous
<b>Vine exposure:</b>	South
<b>Altitude:</b>	High Hill
<b>Training system:</b>	Sylvoz
<b>Yield:</b>	110,000 Kg/ha
<b>Harvest period:</b>	Last week of September
<b>Winemaking method:</b>	The wine is kept at controlled temperature of about 28/30 °C with a maceration of approximately 10 days until the colour of the grape skins favours the natural coloration of the must. On completion of the racking the wine is aged in stainless steel tanks where malolactic fermentation takes place

### ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<b>Alcohol:</b>	12,50% Vol.
<b>Sugar residue:</b>	2,00 g/l
<b>Total acidity:</b>	5,30 g/l

### ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

<b>Colour:</b>	Intense and brilliant ruby red
<b>Bouquet:</b>	Intense and full of wild berry aromas, such as raspberries, blackberries and cherries
<b>Flavour:</b>	Full and round, well structured
<b>Food matches:</b>	Meat main courses and mature cheeses
<b>Serving temperature:</b>	18-20 °C
<b>Storage:</b>	Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity

**Formati disponibili**  
Available sizes

**Bottiglia classica 0.75 Lt**  
Classic bottle 0.75 Lt.

### VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy  
Tel. +39 0423 190 3782 Email: info@vinicosta.it