



# Cabernet Sauvignon IGT Marca Trevigiana

Uno dei vitigni internazionali più coltivati. Abbiamo mantenuto le caratteristiche tipiche di freschezza e facilità di beva che contraddistinguono tutta la linea dei vini a Indicazione Geografica Tipica “LE RUGHE”. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità, pur esprimendo perfettamente anche quelle del territorio.

---

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Zona collinare della Marca Trevigiana

**VITIGNO:**

Cabernet Sauvignon

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Sylvoz

**VENDEMMIA:**

20 settembre - 5 ottobre

**RESA:** 135 quintali per ettaro

**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in rosso a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:**

Minimo 270 giorni in acciaio

**ALCOL:** 12,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:**

Nessun residuo

**ACIDITÀ:** 4,8 g/l

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 - 16 °C

**PROFUMO:** Note di violetta e sorba

**GUSTO:** Delicatamente tannico, pieno e sapido

**ABBINAMENTI:**

Carni alla griglia e stufati

---

# leRughe