



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Cabernet Sauvignon Vino Varietale

Un rosso dal sapore caldo ed avvolgente, che appassiona per il suo profumo fruttato, di more, lamponi e ribes nero e per le tipiche note speziate. Ottenuto dalla vinificazione di uve Cabernet Sauvignon, si affianca ai vini della linea Antico Sigillo che esalta le caratteristiche varietali di ogni vitigno. Al palato si presenta ricco, armonico e vellutato, ideale per arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e piatti della grande cucina. Servire a 18-20 °C.

Red wine with warm and full flavour, captivating fruity blackberry, raspberry and blackcurrant bouquet, and typical spicy hints. Produced from Cabernet Sauvignon grapes, this wine similar to Antico Sigillo wines has enhanced varietal characteristics. Rich, balanced and velvety flavour. Ideal with white and red meat roast, poultry, game and refined cooking. Serve at 18-20 °C.



CODICE ARTICOLO

Article code

S0041

DENOMINAZIONE

Appellation

CABERNET
SAUVIGNON VINO
VARIETALE
*Cabernet Sauvignon
Varietal Wine*

VITIGNO

Grape

CABERNET-
SAUVIGNON

ALCOL

Alcohol

13,5% VOL.

ALLERGENI

Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA

Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO

Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE

Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO

Oenologist

SAVERIO CALLACI

INGREDIENTI

uve, mosti di uve concentrato

Conservante e antiossidante: contiene metaBISOLFITO di potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e/o poliaspartato di potassio

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	326 kJ 78 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
VETRO	CAPSULA	PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA	ORGANICO			DEL TUO COMUNE