



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Cabernet Falconero Vino Varietale

Spezie e tannini nobili sono uniti in perfetto equilibrio per dare una grande potenza aromatica a questo Cabernet robusto e ricco di colore, che al naso si presenta con profumo intenso di violetta, prugna, amarena e arriva al palato con il suo frutto profondo di ciliegia, denso e polposo, di grande persistenza. Un rosso in cui morbidezza e acidità sono perfettamente bilanciate. Un vino per le occasioni importanti, di grande longevità, ideale per accompagnare carni rosse e formaggi e a fine pasto come vino da meditazione. Servire a 18-20°C.

Perfectly combined spices and noble tannins for great aromatic strength. Intense violet, plum, black cherry flavour that fills the palate with a dense, full and persistent cherry aroma. Perfect balance of softness and acidity. A wine for important occasions, long lived and ideal for red meat and cheese; a meditation wine for the end of a meal. Serve at 18-20°C.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0051

DENOMINAZIONE
Appellation

CABERNET FALCONERO VINO
VARIETALE
Cabernet Falconero Varietal Wine

VITIGNO
Grape

CABERNET (PARZIALMENTE DA
UVE PASSITE)
Cabernet (partially from dried grapes)

ALCOL
Alcohol

14,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

SAVERIO CALLACI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,5 kg



80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TAPP	FOR51	SEGUI LE
	VETRO		PLASTICA		SUGHERO	INDICAZIONI
					ORGANICO	DEL TUO COMUNE