

LINEA PAVONE

CABERNET



<i>Vitigno</i>	Cabernet Sauvignon
<i>Collocazione</i>	Località Sort'Magre di Lasino, a 250 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
<i>Terreno</i>	Alluvionale
<i>Sistema di allevamento</i>	Pergola trentina
<i>Resa</i>	60 hl/ha
<i>Vinificazione</i>	La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da una macerazione sulle bucce per circa tre settimane. Il vino viene in parte affinato in barrique di rovere ed in parte in acciaio per circa 12-15 mesi
<i>Descrizione</i>	<p>Il colore rosso con riflessi ambrati, denota subito tutta la forza di un grande, consolidato vino, in grado di soddisfare il palato più esigente. Caratterizzato da profumi carichi, fruttati, con una franca maturità, pur mantenendo sempre le note fresche ed erbacee tipiche di questa nobile varietà.</p> <p>Al palato si presenta pieno, tannico, con forza e struttura supportate da eleganza e grazia</p>



PRAVIS

www.pravis.it