

Linea Vini Fermi

“Cesare”

Colli Trevigiani IGT

Il nostro taglio bordolese: un vino elegante e strutturato che si presenta opulento già alla vista. Dopo una macerazione sulle bucce di 20 giorni la maturazione continua in serbatoi d'acciaio. L'affinamento prosegue in barrique, tonneau e botti di rovere per 24 mesi. Secco, intenso, di corpo e persistente con eleganti tannini. Sorso di grande personalità.

Codice prodotto	TRCE1	Varietà	50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Malbec
------------------------	-------	----------------	--

Grado alcolico	13% vol	Acidità totale	5,5 g/l
-----------------------	---------	-----------------------	---------

Servire a	16-18°C
------------------	---------

Vigneti	Singolo vigneto alle pendici del Montello.
----------------	--

Vinificazione	L'uva viene raccolta a piena maturazione per poter sviluppare al massimo la componente fenolica. In cantina inizia la fermentazione sulle bucce per 20 giorni in vinificatori d'acciaio cui segue il periodo di maturazione in serbatoi d'acciai
----------------------	--

Descrizione	Il prodotto matura in barriques, tonneau e botti di rovere per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino si pregia di un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
--------------------	--

Colore	Rosso rubino tendente al granato.
---------------	-----------------------------------

Bouquet	Profumi fruttati di amarene, ribes maturi e confettura di more e lamponi, seguiti da note floreali di viole appassite e da richiami speziati di pepe nero, vaniglia e chiodi di garofano. Presenti note tostate e di liquirizia.
----------------	--

Gusto	Secco, intenso, di corpo e persistente con eleganti tannini. Sorso di grande personalità.
--------------	---

Abbinamenti	Arrosti, carne alla griglia, costate, filetti e formaggi stagionati. Vino da meditazione.
--------------------	---

Formati	0.75L
----------------	-------

