

## Linea Vini Fermi

# “Cesare”

## Colli Trevigiani IGT

<b>Varietà</b>	50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Malbec	<b>Grado alcolico</b>	13% vol
<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l	<b>Servire a</b>	16-18°C
<b>Vigneti</b>	Singolo vigneto alle pendici del Montello.		
<b>Vinificazione</b>	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		
<b>Descrizione</b>	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.		
<b>Colore</b>	Rosso rubino tendente al granato.		
<b>Bouquet</b>	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.		
<b>Gusto</b>	Secco, intenso, di corpo e persistente con eleganti tannini. Sorso di grande personalità.		
<b>Abbinamenti</b>	Arrosti, carne alla griglia, costate, filetti e formaggi stagionati. Vino da meditazione.		
<b>Formati</b>	0.75 L		

