

# TERRE NARDIN

## CABERNET TREVENEZIE IGT



LINEA  
VITIGNO  
ZONA PRODUZIONE  
TIPO TERRENO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
ALTITUDINE  
EPOCA VENDEMMIA  
VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

COLORE  
OLFATTO  
PALATO

ALCOOL  
ESTRATTO SECCO  
ZUCCHERI RESIDUI  
ACIDITÀ TOTALE  
PH  
CHIUSURA

TEMPERATURA di SERVIZIO  
CONSERVAZIONE  
ABBINAMENTI

Terre Nardin  
100% Cabernet Sauvignon  
Veneto orientale  
Di origine alluvionale, pianeggiante, prevalentemente calcareo ed argilloso.

Guyot  
30 mt. sul livello del mare  
Fine Settembre, inizio Ottobre  
Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi)  
Fermentazione tramite macerazione pellicolare dinamica a temperatura controllata di circa 24°-26° per circa 12-14 giorni. Fa seguito la svinatura e successivamente la fermentazione malolattica. Il vino rimane in affinamento sulla feccia fine per circa 4 mesi in vasche d'acciaio.

2 mesi in bottiglia

Rosso rubino intenso con riflessi granati.  
Profumo delicatamente erbaceo, con spiccate note di frutti a bacca rossa, pepe, peperone.  
Intenso, ricco di sfumature, con elegante morbidezza. Un gusto pieno di lunga e piacevole persistenza.

12,0 % vol.  
29 gr/l  
5 gr/l  
5 gr/l  
3,60  
Tappo in sughero

16°- 18° C  
In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.  
Perfetto con grigliate di carne, arrosti e cacciagione, pollame e formaggi di media e lunga stagionatura.



215 - 0,75 l



**BoMo S.r.l.**

Via Negrisia 18, 31024 Ormelle (TV)



Ph. +39.0422.851625

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### ARTICOLO

Codice EAN	8032638932158
Unità di misura	Bottiglia
Pezzi x imballo	6
Capacità	0,750 Lt
Peso Unitario	1,160 Kg
Gradazione Alcolica	12% Vol.
Altezza bottiglia	29,50 cm
Larghezza	8,00 cm

### IMBALLO

Codice EAN	8032638934152
Tipo	CARTONE
Peso	7,25 Kg
Cartoni x strato	21
Strati x pallet	5
Cartoni x pallet	105
Bottiglie tot. pallet	630
Altezza	31,0 cm
Larghezza	25,5 cm
Profondità	17,5 cm
Pallet	EPAL (80x120cm)
Altezza pallet	170 cm compreso EPAL

