



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA ARGIONE

TIPO DI VINO

Cabernet Veneto
igt



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
e anche da uve leggermente
APPASSITE

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Loc Coste e Giaroni
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, parte delle uve
raccolte in piccole cassette e poste in
appassimento per 3 mesi. Lunga
fermentazione e successivo affinamento
in piccole botti di secondo passaggio.
Messo in bottiglia senza filtrazione.



ALCOOL

14,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

9 gr/lit



ACIDITA'

5,3 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosso granato
impenetrabile



ABBINAMENTI

Un grande vino che
dà il meglio di sé con
piatti importanti di
carne, stufati,
brasato all'Argione,
pietanze affumicate,
sughi di selvaggina e
anitra. Ottimo con i
formaggi stagionati.
Da provare il risotto
all'Argione.



PROFUMO

Frutti di bosco e frutta
nera, fiori secchi,
anice, liquirizia,
amarena sotto spirito
con un finale speziato
e terroso a base di
noci e nocciole. Con il
tempo sviluppa sentori
eterei e speziati con
pepe, cannella e
cardamomo, tabacco
e noce moscata



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



SAPORE

Denso, caldo,
speziato, pieno di
note cioccolatose,
dotato di tannini
potenti e un curioso
finale di liquirizia in
radice



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 6 bottiglie