



**Azienda Agricola MARION**  
**CABERNET SAUVIGNON**  
*Vino Rosso Veneto IGT*

Zona di Produzione: area pedecollinare nella valle di Marcellise (VR)

Suolo: calcareo, con poca argilla e sasso

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%

Gr. Alcolico: 14.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Una parte vengono lasciate appassire per circa 40 giorni, l'altra parte viene raccolta in stato di surmaturazione e quindi pigiata. Successivamente alla fermentazione i vini vengono affinati separatamente e quindi assemblati e imbottigliati

Affinamento: barili di rovere di Slavonia per 30 mesi

*Note di Degustazione*

Vista: rosso rubino intenso con riflessi viola

Olfatto: sentori di piccoli frutti di sottobosco, spezie

Gusto: morbido ed avvolgente, ottima persistenza retrogustativa

Consigli: temperatura di servizio 15°-18° C

Abbinamento: carni rosse e selvaggina; formaggi saporiti stagionati



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – info@pasquettovini.it