



AGRIVERDE

Cantine e Vigneti Bio

NATUM

VINO BIOVEGAN - ORGANIC VEGAN WINE

senza albumina nè caseina - without albumin or casein

Cabernet Sauvignon Varietale

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 80% - Cabernet Franc 20%

DENOMINAZIONE: Varietale

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 100 q

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 g/l

COLORE: Rosso rubino con intense sfumature violacee

PROFUMO: Fruttato con sentori di ribes nero, amarena, liquirizia e sottili note di tabacco

SAPORE: Elegante, frutta rossa matura, corpo pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni, piatti strutturati, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C°

TYPE: Red wine

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon 80% - Cabernet Franc 20%

APPELLATION: Varietale

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 250 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 100 q

HARVEST PERIOD: End of October

VINIFICATION SYSTEM: Stainless steel

AGEING: In bottle at controlled temperature

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 2 g/l

TOTAL ACIDITY: 6,1 g/l

COLOUR: Ruby red with deep violet hues

NOSE: Fruity, with hints of black currant, black cherry, liquorice and subtle scents of tobacco

PALATE: Elegant, ripe black fruits, full-bodied

WINE PAIRING: Meat dishes and cheese

SERVING TEMPERATURE: 18-20 C°



CANTINE AGRIVERDE SRL

VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici