



**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA

**Rosso Dogato**

**CABERNET SAUVIGNON**  
**MARCA TREVIGIANA**



*Cabernet Sauvignon di carattere e stoffa. Esempio di definizione di terroir e di come un vitigno allevato in molte aree del mondo possa respirare le peculiarità di una specifica area vocata.*

#### **CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE**

**Zona di produzione:** comune di Giavera del Montello.

**Vitigni:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Vinificazione:** uve vendemmiate tardivamente con gradazione naturale minima di 13° alcolici. Vinificazione in rosso con macerazione di 15 - 17 giorni a temperatura controllata. 2 anni di invecchiamento: sosta per 24 mesi in botte grande con successivo affinamento in bottiglia.

**Alcool:** 13,5%

**Acidità totale:** 5,70 g/l

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto:** colore rosso rubino intenso con sfumature granate.

**Profumo:** ricco, intenso ed elegante. Dona un insieme di aromi di marasca e frutti di bosco; salvia e chiodi di garofano, vaniglia e una sottile nota di boisétipica della barrique.

**Gusto:** deciso e saporito, con tannini fitti e dolci. Notevole il corpo, raffinato e non appesantito dai legni.

**Retrogusto:** equilibrato e pulito con ampia sensazione di piacevolezza.

**Temperatura di servizio suggerita:** a partire da 16°C. È preferibile stapparlo 10/15 minuti prima della degustazione.

**Formati disponibili:** 0,75 - Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 - 5 litri