

CABERNET FRANC
VENEZIA D.O.C.
cod. CAF02 (75 cl)

Vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo; profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo. Il corpo è robusto, pieno, sapido ma nello stesso tempo vellutato. Da abbinare con piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi a pasta dura ed invecchiati.
Temperatura di servizio: 16 - 18° C
12,5% Vol

Wine with a strong red colour tending to purple; light herbaceous aroma with hints of raspberry and blueberry. The taste is strong, full-bodied and savory but at the same time velvety.
Pairing: With red meat plates, game, hard and aged cheese.
Serving temperature: 16 - 18° C
12,5% Vol



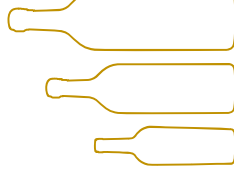
75 cl



CABERNET SAUVIGNON
VENEZIA D.O.C.
cod. CABLO2 (75 cl)
cod. BTG.3CABV (300 cl)
cod. BTG.5CABV (500 cl)

Vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo; profumo che ricorda la confettura di frutti rossi. Sapore rotondo, pieno, morbido e fruttato. Si sposa bene con piatti di carne rossa al sangue, selvaggina e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 16 - 18° C
12,5% Vol

Wine with a strong red colour tending to purple; aroma hinting to red fruit jam. Full-bodied, soft and fruity taste.
To be paired to rare meat, game and hard cheese.
Serving temperature: 16 - 18° C
12,5% Vol



75 cl 300 cl 500 cl