



# AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

## SAN NICOLO'

### TIPO DI VINO

Cabernet  
Sauvignon  
veneto igt



### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pede collinare argillosa



### VARIETA' DI UVA

Cabernet Sauvignon



### VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, fermentazione in tini aperti con le bucce per 10 giorni, affinamento in vasche di cemento 6 mesi, imbottigliamento e affinamento 6 mesi di bottiglia.

### COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Loc Roncaie  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto



### ALCOOL

12,5 % Vol



### ZUCCHERI RESIDUI

5 gr/lit



### ACIDITA'

5,5 gr/lit



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Rosso rubino intenso



### ABBINAMENTI

ideale a tutto pasto.  
Piatti grassi e ricchi  
come gli arrosti, i  
brasati, i sughi e gli  
intingoli, selvaggina e  
piatti con il tartufo



### PROFUMO

Bouquet complesso  
e avvolgente,  
ricordi di frutti di  
bosco, amarena,  
prugna, muschio,  
grafite, tabacco,  
note balsamiche,  
pepe nero e  
inchiostro



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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



### SAPORE

Caldo, di corpo,  
ampio, gode di una  
eccellente struttura  
e i tannini  
avvolgono la  
bocca con  
maestria



### FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit  
Scatole da 12 bottiglie