



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

%  
VOL

**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 arrostiti, 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