

La semplicità di un rosso da tavola ben strutturato appaga il consumatore di ogni giorno senza vincolarlo in articolate combinazioni; il Cabernet Lucepiana grazie alla sua innata versatilità riesce a ricoprire questo ruolo.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso tormalina.

Profumo

Deciso e caratteristico ricorda la prugna agostana, l'amarena, il mirtillo maturo; nel finale emana una lieve nota di noce moscata e vaniglia.

Sapore

Al palato è equilibrato, persistente, con tannini dolci sebbene giovani; al retrogusto rivela sentori di bacche rosse mature unite a raffinate sfumature speziate.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, con frequenti follature delle bucce. Segue l'affinamento in inox.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Fine settembre, inizi di ottobre.

Uvaggio

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Capacità evolutiva

Pronto al consumo ha buone capacità di evoluzione anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carni rosse alla griglia, arrosti di carne al forno e selvaggina nobile, sono la perfetta combinazione con il Cabernet Sauvignon Lucepiana.

Servizio

Va servito alla temperatura di 18°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Cabernet IGT Trevenezie

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

The simplicity of a well-structured table red wine satisfies the everyday consumer without tying them to elaborate pairings; thanks to its innate versatility, Cabernet Lucepiana is able to fulfill this role.



DATA SHEET

Color

Tormalina red.

Nose

Decisive and characteristic, it recalls August plums, morello cherries, and ripe blueberries; on the finish, it reveals a delicate hint of nutmeg and vanilla.

Taste

On the palate, it is balanced and persistent, with soft tannins despite their youth; on the aftertaste, it reveals notes of ripe red berries combined with refined spicy nuances.

Method of production

The crushed grapes undergo an initial cold maceration, followed by a slow alcoholic and malolactic fermentation, with frequent punch-downs of the skins. Aging then takes place in stainless steel.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Breeding system: Sylvoz and Guyot to have low yields, vineyards over 20 years old, densifies plant about 4500 strains hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony on the surface, while deeper layers are dominated by Caranto, a silty-sandy clay of fluvio-glacial origin, with a high content of limestone.

Harvest

End of September, beginning of October.

Grape

Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

Evolutionary capacity

Ready to be consumed, it has good capacity of evolution even after 3 years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Grilled red meats, roasted meats, and game are the perfect match for Cabernet Sauvignon Lucepiana.

How to serve

To be served at 18°C.

How to list on wine menù

Lucepiana - Cabernet IGT Trevenezie

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630