



PIERPAOLO
PECORARI

CABERNET SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

Vitigno — Cabernet Sauvignon

Resa — 40 hl/ha

Vinificazione — Macerazione in serbatoi di acciaio per 10 giorni con ripetuti delestage alla temperatura di 26/28 °C. Affinamento in acciaio per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.

Potenziale di invecchiamento — 4 - 6 anni

Temperatura di servizio — 16 °C

Abbinamento — Carni, primi piatti di pasta al sugo di selvaggina

Proposte piatti:

Lasagne con ragù di coniglio e funghi.

Bracirole di maiale con crema di zucca e taleggio.

Trippa alla parmigiana. Crostone bruscato con luganega e peperoni affumicati.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopcorari.it