



PIERPAOLO
PECORARI

CABERNET SAUVIGNON

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

Rebsorte — Cabernet Sauvignon

Ertrag — 40 hl/ha

Vinifikation — 10 Tage Maischestandzeit in Edelstahltanks mit wiederholter dèlestage bei einer Temperatur von 26/28 °C. 10 Monate Reifung in Edelstahl. Flaschenabfüllung und kurze Reifung in der Flasche.

Reifepotenzial — 4 - 6 Jahre

Serviertemperatur — 16 °C

Wein-Speisen-Kombination — Fleischgerichte, Pastagerichte mit Wildragout

Serviertvorschläge:

Kaninchen-Pilze-Lasagne. Schweinskotelett mit Kürbis-Taleggio-Creme. Trippa alla parmigiana (Kuttelgericht mit Käse). Crostone bruscato (angeröstetes Brot) mit luganega-Wurst und geräucherten Paprika.



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