

CAURILLIUM



VITIGNO

50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon



VINIFICAZIONE

Vino ottenuto dall'uvaggio, cosiddetto "bordolese", delle nostre uve che, fermentando insieme, creano un intreccio unico e armonioso di profumi e sapori. L'uva utilizzata è della medesima vendemmia, pertanto ogni bottiglia è estremamente legata al suo anno di produzione per gusto, profumi e colore.



ABBINAMENTI

Ideale con carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi molto stagionati. Perfetto per esaltare piatti dal gusto deciso.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

Etichetta d'autore: Alessandro Gatto

Alessandro Gatto, artista che vive e lavora a Castelfranco Veneto, si dedica principalmente all'acquerello e all'incisione, alla grafica pubblicitaria oltre che all'illustrazione umoristica. Ha collezionato nel corso della sua carriera moltissimi premi e riconoscimenti anche internazionali.

Il Maestro Gatto quando ci ha conosciuti ci ha visti così, una Compagnia sempre aperta, sempre gioiosa, che unisce l'arte alla coltura della vite.

NOME DEL VINO

"Caurillium" è l'antico nome di Cavrié (pronunciato Cavriè, in veneto Cavarie), dato dagli antichi romani.

Abbiamo scelto il nome della località per il vino, secondo noi, più rappresentativo di ciò che i terreni di Cavrié possono produrre, terreni vocati alla viticoltura, sassosi e asciutti, creati nei millenni dal corso della Piave, perfetti infatti per i vini a bacca rossa.

