



CONSELVE

VIGNETI E CANTINE



RABOSO

vitigno Raboso Piave
colore rosso intenso tendente al granato

profumo marcato, tipico della varietà, con profumi di marasca e violetta;

leggero sentore di vaniglia e favo di miele

sapore secco, austero, piacevolmente acidulo e giustamente tannico, vanigliato

temperatura di servizio

18 - 20°C

dati analitici del vino

alcool: 13 % Vol.

abbinamenti gastronomici primi piatti saporiti, carni rosse, selvaggina e formaggi maturi

invecchiamento in botti di rovere per almeno 6 mesi

CABERNET SAUVIGNON

vitigno Cabernet Sauvignon

colore rosso rubino intenso tendente al granato

profumo vinoso, erbaceo, caratteristico e persistente

sapore asciutto, pieno, di corpo, austero e vellutato, leggermente erbaceo

temperatura di servizio

8 - 20°C

dati analitici del vino

alcool: 13 % Vol.

abbinamenti gastronomici primi piatti saporiti, arrostiti, brasati, selvaggina

invecchiamento in botti di rovere per 3 - 6 mesi

MERLOT

vitigno Merlot

colore rosso rubino, tendente al granato

profumo intenso, fruttato e caratteristico;

leggero profumo di vaniglia

sapore asciutto, morbido, armonico; gradevole per la maturazione in botte di rovere

temperatura di servizio

18 - 20°C

dati analitici del vino

alcool: 13 % Vol.

abbinamenti gastronomici

primi piatti saporiti, arrostiti, brasati, selvaggina, crostate di frutta rossa

invecchiamento in botti di rovere per 3 - 6 mesi

REFOSCO

vitigno Refosco dal peduncolo Rosso

colore Rubino intenso

profumo marcato, tipico della varietà, con aromi di frutti rossi

sapore Pieno e ampio che si espande persistente e vellutato

temperatura di servizio

18 - 20°C

dati analitici del vino

alcool: 13 % Vol.

abbinamenti gastronomici primi piatti saporiti, carni nobili e selvaggina in preparazioni importanti

invecchiamento in piccole botti di rovere per almeno 6 mesi

Corti Benedettine del Padovano
Denominazione di Origine Controllata

linea CORTI BENEDETTINE | vini rossi



CONSELVE
VIGNETI E CANTINE



codice a barre
raboso
8007739872818

cabernet sauvignon
8007739602811

merlot
8007739692812

refosco
8007739902812

pallettizzazione

Bancali Epal 120x80
Costituiti da n. 4 strati
da 25 cartoni Totale
cartoni per bancale n.
100

RABOSO

Grapes Raboso Piave

Colour Garnet red

Scent intense, typical of the variety with tastes of cherry, violet; slight scent of vanilla and honeycomb

Taste Dry, elegant, full of soft tannins and pleasantness from the maturation in durmast casks

Serving Temperature 18 - 20°C

Analytical data of the wine Alcohol: 13 % Vol.

Food pairings Flavourful pasta, red meats, wild game and aged cheeses

Ageing in small durmast casks for at least 6 months



Trauben Raboso Piave

Farbe Granatrot

Scent intensiv, sortentypisch mit Geschmack von Kirschen, Veilchen, leichte Duft von Vanille und Wabe

Geschmack trocken, elegant, voller weichen Tanninen und pleasantness aus der Reifung in Fässern aus Eichenholz

Trinktemperatur 18 bis 20 ° C

Analytische Daten der Wein Alkohol: 13% Vol.

Altern Eiche in kleinen Fässern für mindestens 6 Monate



CABERNET SAUVIGNON

Grapes Cabernet Sauvignon and Cabernet franc

Colour Red ruby with garnet red hues

Scent Full bouquet

Taste Dry, full of body, elegant and velvety, slightly herbaceous

Serving temperature 18 - 20°C

Analytical data of the wine Alcohol: 13 % Vol.

Food pairings Flavourful pasta, roast beef, braised meat, game

Ageing in small durmast casks for 16-18 months

Trauben Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Farbe Roter Rubin mit Granat Rottönen

Duft Ausführliche Strauß

Geschmack Trocken, voller Körper, elegant und samtig, leicht

Trinktemperatur 18 - 20°C

Analytische Daten des Weines Alkohol: 13% Vol.;

Lebensmittel-Paarungen Schmackhafte Pasta, Roast-beef, Schmorbraten,

Weinherstellung Sanfte Pressung, Gärung mit der Haut bei kontro Temperatur und Reinzuchtheffe für 8-10 Tage, we Pressung von marc

Altern in kleinen Eichenfässern Fässer für 16-18 Monat

MERLOT

Grapes Merlot

Colour Red ruby with garnet red hues

Scent intense, fruity and characteristic: slight scent of vanilla

Taste Dry, soft and harmonic; pleasant taste, thanks to refinement in durmast casks

Serving temperature 18 - 20°C

Analytical data of the wine alcohol: 13 % Vol.

Food pairings Flavourful pasta, roast beef, braised meat, game, berry pies

Ageing in small durmast casks for 3 - 6 months

Reben Merlot

Farbe Rubinrot, Granat

Parfüm intensiven, fruchtigen und charakteristischen Duft von Vanille Licht

Geschmack trocken, glatt, harmonisch, angenehm für die Reifung in Eichenfässern

Temperatur von Service 18 bis 20 ° C

Daten analytischen der Wein Alkohol: 13% Vol.

Lebensmittel-Kombinationen leckere Pasta-Gerichte, Eintöpfe, Wild, rot Obstkuchen

Alterung in Eichenfässern für 3 - 6 Monate

REFOSCO

grapes Refosco

colour Red ruby with garnet red hues

scent Typical, red berries

taste Dry, full of body, slightly tannic

Serving temperature 20 - 22°C

Analytical data of the wine alcohol: 13 % Vol.

Food pairings Flavourful pasta, grilled meat, roast beef, game, berry pies

notes Autochthonous vine of North-East (Veneto and Friuli regions); it should be more appreciated because it gives tasty, full and well structured wine

Reben Refosco

Farbe Granatrot

Parfüm sortentypische, mit Noten von wilden Beeren

Geschmack trocken, vollmundig; intensiv, leicht tanninhaltig

Temperatur von Service 20 bis 22 ° C

analytischen Daten der Wein Alkohol: 13% Vol.

Lebensmittel-Kombinationen Pasta mit Fleisch-Sauce, gegrilltes, Fleisch, Braten, Wild, rot Obstkuchen

Noten einheimischen Rebsorten Nordosten (Venetien und Friaul), verdient mehr Anerkennung für ihre Fähigkeit, Bohnenkraut Weine, vollständige und gut strukturierte liefern