



**Denominazione:** Cabernet DOC PIAVE.  
**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO 004.  
Vino vegano.  
**Uve:** 80% Cabernet Sauvignon,  
20% Cabernet Franc.  
**Zona di produzione:** Comune di Mansuè, località Basalghelle.  
**Terreno:** Calcareo di origine alluvionale.  
**Raccolta:** Ultima decade di settembre.  
**Vinificazione e affinamento:** Le uve, raccolte a mano, sono pigiate in modo soffice, quindi sottoposte a 8 giorni di macerazione. Fermenta con lieviti autoctoni. Segue fermentazione malolattica e l'affinamento.  
**Colore:** Rosso rubino.  
**Note sensoriali:** Al naso è intenso. Profumi di mora, mirtillo e ciliegie sotto spirito, è accentuata la nota erbacea.  
In bocca è caldo e morbido. Il tannino, elegante, lo rende equilibrato e di qualità fine, e le note erbacee e vegetali, caratteristiche del Cabernet, sono ammorbidite dalla fermentazione malolattica.  
**Abbinamenti:** Formaggi stagionati, arrosti, carni alla griglia, selvaggina. Pasticcini di carne e lasagne alla Bolognese.  
**Grado alcolico:** 12,5% vol. all'imbottigliamento.  
**Temperatura servizio:** 16° - 18° C.  
**Bottiglie prodotte:** Inferiore a 4000 bottiglie/anno.  
**Formati disponibili:** Bottiglia: 750 ml.  
Cartone: 6 bottiglie.

## CABERNET LE BAITE

**Name:** Cabernet DOC PIAVE.  
**Production:** Organic wine - Certificate IT BIO 004.  
Vegan wine.  
**Grapes:** 80% Cabernet Sauvignon.  
20% Cabernet Franc.  
**Production area:** City of Mansuè, locality Basalghelle.  
**Soil Type:** Calcareous of alluvial origin.  
**Harvest:** In the last 10 days of September.  
**Vilification and refinement:** The grapes, harvest by hand, are softly pressed, and then they make 8 days of maceration. It's ferments with indigenous yeasts. Then malolactic fermentation, and the refinement follow.  
**Colour:** Medium ruby red.  
**Smell profile:** Nose: it's intensive, fragrance of blackberry blueberry and cherries. Herbal notes. In the mouth it's warm and roundness. The tannin is elegant. The wine is balanced and it's fine the quality. The herbal and vegetable notes are attenuated by malolactic fermentation.  
**Food pairing:** Seasoned cheese, roasted meat, grilled meat, and game meat. Lasagne Bolognese.  
**Alcohol:** 12,5% vol. at the time of bottling.  
**Service Temp.:** 16° - 18° C.  
**Production:** Less than 4000 bottles in a year.  
**Packaging:** Bottle: 750 ml. Box: 6 bottles.

**GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE**  
SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	PVC	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	C/PVC 90	FOR 51	PAP 20
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b>			
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			

*Le Baite*  
LEGATI ALLA NATURA

### Le Baite

Azienda Agricola Le Baite - Via Baite, 11 - 31040 Basalghelle di Mansuè (TV) - Italia  
Tel.: 0039 347 0096770 Stefano Baldessin - E-mail: info@vinilebaite.it - www.vinilebaite.it