



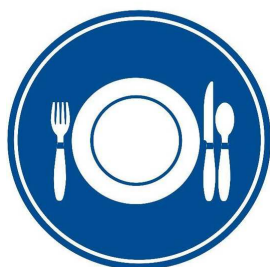
## PRAMONTE Cabernet sauvignon Veneto IGT

Cantine Lenotti - Veneto

**Mono cépage de Cabernet sauvignon, cultivés sur la rive ouest du Lac de Garda. Les grappes sont mises à sécher dans des cageots durant 40 à 50 jours.**

**Affinage de 12 mois en foudres de chêne (500 litres).**

**Robe rouge rubis foncé.  
Nez de petits fruits des bois et cacao.  
Bouche pleine et veloutée,  
très belle longueur.**



**Plats épicés (tagine, couscous, boeuf bourguignon), gibier et fromages affinés.**



**Servir à  
18 ou 19°C**



**A consommer  
dans les 6 ans**

**(en 2014, nous avons bu  
les dernières bouteilles de 2001  
et le vin était toujours EXCELLENT)**

**N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres conseils afin d'accorder, au mieux, les vins à votre menu.**

**[www.fravinoepasta.be](http://www.fravinoepasta.be)    [info@fravinoepasta.be](mailto:info@fravinoepasta.be)**

