

# Cabernet Merlot “CAO”

CAO red wine made from Cabernet Franc and Merlot grapes and with the addition of the Corvina grape. From vineyards in the plain of Roncà (VR) and hand-picked grapes. It is a wine created experimentally in the process of vinification of red wines with the technique of white wines. Result? Due to its freshness and drinkability, it fits very well as an aperitif and for an evening with friends. CAO is a red wine to be kept in the refrigerator and served at 14/15 degrees.

## Technical details:

**Soil:** calcareous

**Exposure:** southeast

**Maturation:** 4 months in steel

**Grapes:** Cabernet Franc, Merlot, Corvina

**Alcohol content:** 12.0%

**Serving temperature:** 14 – 15 °C

**Residual sugar:** 0.2 g/l

**Total acidity:** 5.5



CAO vino rosso prodotto con uva Cabernet Franc e Merlot. Da vigneto in pianura nel comune di Roncà (VR) e da uve raccolte a mano.

E' un vino nato per sperimentare la vinificazione dei vini rossi con la tecnica di vini bianchi. Risultato? Per la sua freschezza e la bevibilità, si sposa benissimo come aperitivo e per una serata in compagnia di amici. Cao è un vino rosso da mettere nel frigo e da servire ad una temperatura di 14/15 gradi.

## Dettagli Tecnici:

**Terreno:** calcareo

**Esposizione:** sud-est

**Affinamento:** 4 mesi acciaio

**Uvaggio:** Cabernet Franc, Merlot, Corvina

**Gradazione alc.:** 12,0% vol.

**Temp. di servizio:** 14 – 15 °C

**Residuo zuccherino:** 0,2 g/l

**Acidità totale:** 5,5