



CABERNET SAUVIGNON

Veneto

Indicazione geografica tipica

TIPOLOGIA: *Vino rosso secco*

VIGNETI: *Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà allevati a guyot dai quali otteniamo una bassa resa di uva per pianta per esprimere al meglio le caratteristiche delle varietà autoctone.*

UVAGGIO: *Cabernet Sauvignon 100%*

RACCOLTA: *Uva selezionata e raccolta a mano in cassette da 5-6 Kg. Breve appassimento naturale di circa venti giorni.*

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Ad una breve macerazione a freddo segue una lunga fermentazione alcolica a temperature controllate che consente la completa espressione dei composti aromatici e, attraverso le lavorazioni del cappello mai eccessive, la massima estrazione dalle bucce. Affinamento in botti di rovere 30 mesi. Sosta in bottiglia 6 mesi.

GRADAZIONE: 14% vol.

DESCRIZIONE: *Colore, rosso rubino dai riflessi viola. Al naso, frutta matura e spezie, etereo. In bocca, deciso ed avvolgente, dal tannino elegante. Ritorno di piccoli frutti rossi come ribes e lampone.*

ABBINAMENTI: *ideale con paste ai sughi di carne, risotti, carni rosse, piatti a base di selvaggina e con formaggi a media/lunga stagionatura. Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.*

FORMATI: 0,75 l. - 1,5 l.