



CABERNET SAUVIGNON I.g.t. DEL VENETO "CAVALIERE"

VITIGNO: Cabernet Sauvignon.

VIGNETI:

Situati a 250 metri s.l.m., sul versante sud-est dei monti dell'alta Val d'Alpone, i vigneti sono caratterizzati da terreni magri e ciottolosi che donano un frutto concentrato e sapido.

TECNICHE PRODUTTIVE:

L'uva, raccolta il più tardi possibile per consentire la maggior concentrazione degli zuccheri, viene diraspata, pigiata e fatta fermentare per quindici giorni utilizzando unicamente la tecnica della follatura in piccoli recipienti. Svinato, il vino viene posto a maturare parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox. Trascorsi sei mesi, i due prodotti vengono assemblati nella giusta proporzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rubino intenso.

Profumo: accattivante con aromi di frutti di bosco con un tocco di speziato e di vaniglia. Diventa più complesso con l'invecchiamento.

Gusto: una leggera nota tannica apre il palato ad un sapore vellutato dalla lunga persistenza e da un robusto corpo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina alle carni rosse grigliate o arrosto, alla selvaggina di qualunque tipo e ai formaggi piccanti in particolare al Vezzena.

SERVIZIO:

Va servito in appositi calici per vini rossi di struttura, ad una temperatura di 18-20°C, avendo l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno una mezz'ora prima.