



CABERNET I.g.t.

VITIGNI: Cabernet Sauvignon

VIGNETI:

I vigneti sono situati nella pianura che si estende a sud-est di Monteforte d'Alpone.

TECNICHE PRODUTTIVE:

L'uva 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: rosso rubino intenso.

Profumo: accattivante con aromi di frutti di bosco, con un tocco speziato e di vaniglia.

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

Gradazione alcolica: 12 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

si abbina alle carni rosse grigliate o arrosto, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

SERVIZIO:

Va servito in ampi bicchieri ad una temperatura di 18° C.

