



CAVALIERE

Cabernet Sauvignon



VITIGNO: Cabernet Sauvignon.

VIGNETI: versante Sud-Est dei monti dell'alta Val d'Alpone, a 250 metri s.l.m. su terreni magri e ciottolosi.

VENDEMMIA: metà settembre.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata, pigiata e fatta fermentare per dieci/quindici giorni.

AFFINAMENTO: matura parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox. Dopo sei mesi, i due prodotti vengono assemblati.

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: aromi di frutti di bosco con un tocco di speziato di pepe nero e di vaniglia.

PALATO: 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 stagionati.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 18-20°C, avendo l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno un po' di tempo prima.



Cantina di Monteforte