



Cabernet

SAUVIGNON

UVA: Cabernet Sauvignon (100%).

GRADI: 13,50 % vol. 750

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Inox 12 mesi + 3 mesi minimo in bottiglia.

LONGEVITÀ: 3 – 4,5 anni.

COLORE: Rosso rubino scuro, sfumature violacee, cromatura intatta, pulito.

PROFUMO: Intenso, decisa nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia modenese, ottimo l'equilibrio dei profumi.

SAPORE: Piacevolmente fruttato, nota di foglia di pomodoro, fresco, sapido e con un ottimo equilibrio gustativo; gusto secco.

SENSAZIONI: Piacevole, rotondo, possente, avvolgente; struttura del vino di media-alta consistenza, ottima l'integrità e l'equilibrio complessivo; piacevole l'armonia naso-bocca.

SERVIZIO: 14 - 16 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: Vino facile da abbinare sia con i primi sia con i secondi piatti a base di carne dal sapore deciso. Ottimo con le carni da brace e da griglia, stracotti e arrostiti, e quanto del gusto personale e territoriale.

