



CABERNET SAUVIGNON

Un Cabernet Sauvignon concentrato e ricco di colore rubino carico, forte nei profumi vegetali caldi e maturi, anche dopo diverso tempo dalla mescolta in bicchiere. In bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e "terrosa" che continua molto persistente, grazie ad una grande struttura tannica.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono separate dai raspi e dopo un breve periodo di macerazione, il mosto fermenta per ca. 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione si lascia che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colore e sapore.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Classico rosso da secondi piatti.

