



Cabernet

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** L' uva viene raccolta i primi giorni di ottobre per ottenere un mosto corposo con gradazione zuccherina ideale.
La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino segue un affinamento di 8-10 mesi, parte in vasche d'acciaio e parte in legno dove svolge la malolattica e l'affinamento finale prima di essere imbottigliato.
- GRADAZIONE:** 12,50 %
- UVE:** Cabernet 100%
- COLORE:** Rosso granato intenso
- PROFUMO:** Intenso, balsamico e speziato. La nota erbacea è appena percettibile.
- GUSTO:** Sapore pieno ed armonico. Tannini vellutati e molto dolci, i sentori di frutta si integrano al sapore di liquirizia ed erbe officinali; chiusura piacevole e persistente.
- ABBINAMENTI:** Ottimo con formaggi stagionati e carni forti e aromatiche come la selvaggina. Compagno ideale per le marinature.
- DURATA:** 5 anni

