



Cabernet



UVE

Cabernet Franc
e Cabernet Sauvignon



GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo le operazioni di pigiatura e diraspatura, il mosto viene avviato ai fermentini orizzontali, per la macerazione delicata delle bucce. A fermentazione conclusa, il vino viene travasato in fusti di rovere da 60 hl, dove matura e si affina.

COLORE

Brillante colore rosso rubino.

PROFUMO

Presenta un intenso e caratteristico bouquet con piacevoli note di frutta rossa matura e lieve speziatura.

SAPORE

Di particolare armonia, unita ad un piacevole e persistente sapore e di buona consistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un vino molto versatile. Può essere suggerito come vino pieno e generoso da tutto pasto, specie quando il menu propone piatti saporiti, per esempio pastasciutte, salumi, polente o altri secondi della buona tradizione contadina.