

## Cabernet Sauvignon

ITALIA  
vino rosso fermo



Il gusto è fondato sulla struttura che l'uva trasmette al vino. L'elevata quantità di sostanze polifenoliche contenute nelle bucce permette di ottenere vini concentrati e strutturati. È un vino che va aspettato perché col tempo tende a perdere asperità avvolgendo il palato con finezza esaltando le caratteristiche di spezia e balsamicità senza perderne in struttura.



**DENOMINAZIONE:** Cabernet Sauvignon Italia

**TIPOLOGIA:** Rosso fermo



**VITIGNO:** Cabernet Sauvignon

**PAESE:** Italia

**REGIONE:** Emilia Romagna



**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in rosso, con macerazione di almeno 4 giorni con le vinacce. Svinatura e fermentazione a temperatura controllata.



**LAVORAZIONE:** Conservazione in botti di rovere per almeno 6 mesi, poi conservazione in botti di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.



**VENDEMMIA:** inizio Ottobre



**COLORE:** colore rosso rubino



**PROFUMO E SAPORE:** Gusto equilibrato e particolarmente fruttato, con profumo di frutti di bosco, amarena, prugna, muschio, spesso con sbuffi balsamici, pepe nero



**ABBINAMENTI:** Ottimo se accompagna piatti di arrosti e grigliate.



**FORMATO:** Bottiglia Bordolese Gioia 0,750 ml



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% Vol



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Ambiente