

# CAB ER NET SAU VIGN ON



## IGT VENEZIA GIULIA CABERNET SAUVIGNON

**Varietà delle uve:**  
100% Cabernet Sauvignon

**Vinificazione:**

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, diraspate e fatte fermentare per circa 15 giorni alla temperatura di 25°C. Poi viene affinato in barrique e tonneau nuove ed usate (max 3 anni) per circa 18 mesi. Dopo l'affinamento in legno il vino viene lasciato per qualche tempo in vasca di acciaio e quindi preparato all'imbottigliamento.

**Descrizione del vino:**

Colore rosso rubino intenso, con sentori di marasca, confettura di sottobosco e una leggera nota di buona tostatura. Al palato è caldo, di buon corpo, con tannini dolci e morbidi.

**Abbinamenti:**

Si abbina molto bene con tutti i piatti di carne, dalla costata alla selvaggina da piuma. Ottimo con i formaggi stagionati.