

CABERNET
IGT Venezia Giulia

VENDEMMIA_2024

GRADO ALCOLICO_13,0% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA_ preferibilmente a +18° C

VITIGNI_Cabernet

VENDEMMIA_settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO_nasce da una vinificazione di uve accuratamente selezionate. La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata.

PROFILO SENSORIALE_ si tratta di un vino di spiccata personalità. E' caratteristico per il suo odore e sapore fortemente erbaceo. Maturando ed affinandosi diventa pieno ed armonico.
Colorazione rosso rubino con riflessi violacei.

ABBINAMENTO_si abbina ad arrostiti di carni bianche e rosse, al pollame, alla cacciagione e selvaggina in genere.
Molto apprezzato su formaggi stagionati.