

CABERNET SAUVIGNON

TIPOLOGIA	Breganze Doc.
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO	Località Costa di Breganze.
GIACITURA E TIPO DI TERRENO	Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud.
VARIETÀ DI UVA	Cabernet Sauvignon 100%.
VINIFICAZIONE	Macerazione in rosso con rimontaggi e follature per un periodo di 7 giorni.
AFFINAMENTO	In vasche di acciaio inox per 12 mesi.
TENORE IN ALCOLI	13,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20° C.
COLORE	Si presenta con un rosso rubino carico tendente al violaceo.
PROFUMO	Intenso e persistente, si avvertono i frutti piccoli rossi come ribes e mirtillo con tipiche note erbacee.
GUSTO	Al gusto è pieno, dimostra grande corpo e ricchezza di estratti. Piacevole la persistenza di piccoli frutti rossi.
ABBINAMENTO	Si sposa bene con carni rosse alla brace oppure arrostiti di selvaggina.

Il vitigno Cabernet Sauvignon ha origine bordolese ed è uno tra i vitigni più diffusi al mondo. A Breganze questo vitigno si esprime al meglio e diventa sinonimo di vino pregiato, sontuoso, raffinato, nato per invecchiare con eleganza e sfidare gli anni. Bere un Cabernet Sauvignon è un'esperienza unica, sollecita i sensi, soprattutto grazie ai suoi tannini poderosi che donano al vino una sorprendente struttura.

