



Cabernet Vino Rosso

Uve

100% Cabernet

Area di Produzione

Molise

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve seguita da macerazione di 12-14 giorni. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi d'acciaio.

Gradazione alcolica

circa 13,00 % vol.

Caratteristiche

Colore: rosso intenso con leggeri riflessi violacei.

Profumo: gradevolmente erbaceo con richiami di pepe nero e frutta cotta speziata.

Sapore: caratteristico, asciutto, corposo e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti saporiti come i tagliolini al ragu' d'anatra, con carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.

Servire alla temperatura: 18-20 °C.