

Matteo Braidot

CABERNET SAUVIGNON

Uve utilizzate:

100% Cabernet Sauvignon

Vendemmia:

inizio ottobre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e macerazione per 10-15 giorni (in base all'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura e il liquido viene convogliato nuovamente nelle vasche dove termina la fermentazione. Dopo un travaso il vino resta in vasca fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso intenso, al naso si percepiscono note vanigliate miste a frutti di bosco. In bocca il vino si dimostra speziato e con una buona struttura.

Abbinamento:

vino importante da pasto, si abbina benissimo con selvaggina, carni rosse e formaggi invecchiati.

Temperatura di servizio:

16 -18° C

