TERRE DEI CASAI



CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO

Più profondo. Più deciso.

Le uve 100% Cabernet Sauvignon arrivano a piena maturazione prima di una macerazione di 15 giorni a contatto con le bucce. Il vino prosegue poi la maturazione e l'affinamento in acciaio.

È il rosso da scegliere quando in tavola arrivano sapori importanti: carni brasate o al forno.

Colore: rosso rubino brillante e profondo.
Profumo: caratteristico il sentore di marasca e di piccola frutta rossa.
Sapore: vino di stoffa, corposo ma con finale morbido.

Vitigno
Cabernet Sauvignon

Grado alcolico
12,5% vol

Servire a
18° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie