

CABERNET



Collocazione
del vigneto: le colline breganzesi

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 80% Cabernet sauvignon
20% Cabernet franc

Cure nella
preparazione: fermentazione in vasche di acciaio
con rimontaggi continui

Affinamento: per un anno in vasche
di acciaio inox

Agli occhi: rosso carico

Al naso: profumo intenso e fruttato, tipico
della varietà, con note erbacee

In bocca: asciutto e corposo, con tannini
equilibrati, da una giusta sensazione
calda e una buona persistenza.

Si abbina a primi piatti con sughi
a base di carne, arrosti e grigliate
di carne bianca.