SACCHETTO

CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT IL SATIRO

Un vino rosso strutturato che lascia il segno. Il profumo intenso di frutti maturi è avvolto da note di chiodi di garofano e vaniglia. Al palato è intenso e molto persistente. Da abbinare a paté di carni rosse, selvaggina e piatti di legumi. Servire a 18-20°C.

Classificazione:	Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Cabernet Sauvignon
Vinificazione:	Pigiatura e macerazione del mosto sulle bucce per 15 - 20 giorni, segue fermentazione con lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori di acciaio per 12 mesi.
Affinamento:	Dopo l'imbottigliamento sosta in cantina per alcuni mesi.
Longevità:	Se tenuto nelle giuste condizioni di luce e temperatura continuerà ad evolversi per alcuni anni.
Colore:	Rosso rubino carico con riflessi granati.
Profumo:	Caldo intenso e marcato di frutti molto maturi e un sottile profumo di vaniglia.
Sapore:	All'iniziale sensazione di morbidezza con sfumature di chiodi di garofano e liquirizia segue un sapore piacevolmente ricco, forte e persistente.
Gradazione alcolica:	13,5% Vol
Acidità totale:	5,3 - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino:	4 - 6 g/l
Temperatura di servizio:	18 - 20 °C
Abbinamenti consigliati:	È ideale per accompagnare paté, carni rosse e selvaggina arrostita e in umido, ragù, piatti di legumi.
Riconoscimenti:	**2025 - Mundus Vini Summer Tasting - Silver Medal**