



SACCHETTO



## CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO IL SATIRO

**Vino rosso affinato in cantina dopo una maturazione in barrique di 12 mesi. Il profumo intenso di frutti maturi e vaniglia prelude a morbide sfumature di chiodi di garofano e pepe bianco, ricche e persistenti al palato. Da abbinare a paté di carni rosse, selvaggina e piatti di legumi. Servire a 18-20°C.**

Classificazione: Cabernet Sauvignon I.G.T. Veneto

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Pigiatura e macerazione sulle vinacce per 15 - 20 giorni, segue fermentazione con lieviti selezionati.

Maturazione: In 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 a 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.