

CABERNET SAUVIGNON I.G.T. VENETO IL SATIRO



Classificazione:	Cabernet Sauvignon I.G.T. Veneto
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Cabernet Sauvignon
Vinificazione:	Pigiatura e macerazione sulle vinacce per 15 - 20 giorni, seguono la pressatura e la lenta fermentazione con lieviti selezionati.
Maturazione:	In barrique 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:	5,0 - 5,4 g/l
Zuccheri residui:	4 - 7 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.