

# Le Cascine



## Cabernet Sauvignon

Varietale

### PROVENIENZA:

Italia

### VITIGNO:

Cabernet Sauvignon in purezza

### TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

### RACCOLTA:

Manuale

### VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

### AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol.

### COLORE:

Rosso rubino con riflessi granata.

### OLFATTO:

Intenso e fine con fragranti sentori erbacei di peperone e pepe.

### GUSTO:

Asciutto, equilibrato e fine con buona tannicità.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Lasagne, brasati, arrostiti di carne, formaggi a media stagionatura e tartare di carne cruda.

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Pao Tzu - Cina  
Feijoada - Brasile

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°C

### CURIOSITÀ:

E' un vitigno originario del bordolese, capace di dare vini di grande struttura destinati all'invecchiamento. Secondo l'Università di Davis sarebbe un incrocio spontaneo tra Cabernet Franc e Sauvignon.