

Le Casine®

Cabernet Sauvignon Varietale

Vino Rosso Fermo

Vino adatto a lasagne, brasati, arrostiti di carne, formaggi a media stagionatura e tartare di carne cruda.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



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 INTERNAZIONALI: Pao Tzu – Cina Feijoada – Brasile

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C – 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.