



Cabernet 2011, "il calor del sole che si fa vino"

Rosso denso e profondo. Il profumo intenso annuncia un vino di grande ricchezza e persistenza. Frutto di un'estate calda e asciutta, in cui la vite ha concentrato nei grappoli energia e sapore.

Dedicato a...

Chi ama i vini di carattere, che racconti la vite e la terra in cui sono nati.

Come gustare il Cabernet 2011

- già godibile, col tempo regalerà tannini più morbidi ed aromi più evoluti
- temperatura di servizio: circa 18°C
- bicchiere ampio

Note di produzione

UVA: 100% Cabernet Franc

VIGNETO: area orientale della DOC Colli Euganei, terreno tendenzialmente argilloso; vigneto di 10 anni; produzione 60hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: uva scelta e vendemmiata a mano in cassetta e vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni.

AFFINAMENTO: 36 mesi in botti grandi, 12 mesi in bottiglia

Note di degustazione

COLORE: rosso rubino profondo.

PROFUMO: aroma di marasca con note terziarie leggermente speziate.

GUSTO: asciutto, caldo, di buona struttura e trama tannica che si andrà ulteriormente ammorbidendo con l'affinamento in bottiglia

Abbinamento

Carni rosse, arrostiti, spiedi, formaggi di media o lunga stagionatura (Vezzena, Grana Padano DOP)



Azienda Agricola Salvan - Vigne del Pigozzo
Via Mincana, 143 - Due Carrare (Padova) Italy
Tel. +39 049 525841
info@salvan.it
www.salvan.it

Aperto:
Lunedì - Sabato
9.00-12.00, 15.00-18.00
Per visite guidate è gradita la prenotazione.
Lingue: D - GB - F - E