



AI PALAZZI



Cabernet Sauvignon

MONOVARIETALE

DENOMINAZIONE:	IGT Trevenezie
VITIGNI:	100% Cabernet Sauvignon
VENDEMMIA:	settembre - ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	Dopo una sosta a contatto con le bucce, fermenta alla temperatura controllata di 28°C. Affina in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, successivamente in bottiglia per 12 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso si esprime con una confettura di frutti rossi, per aprirsi poi con note di timo e rosmarino in fiore che si sovrappongono ad un'elegante lavanda; lascia poi spazio a sfumature più dolci di spezie d'oriente (cannella, vaniglia, noce moscata, ginepro e cardamomo). Al palato, un tannino gentile avvolge le note balsamiche e minerali.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con carni rosse e selvaggina, oppure con primi piatti dai gusti decisi come le pappardelle al ragù di lepore o anatra.