



Anna Spinato



Cabernet Sauvignon **DOC Montello - Colli Asolani**

Zona di produzione: Area Montello - Colli Asolani, Veneto

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Suolo: Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne"

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale a metà ottobre

Vinificazione: Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox con breve passaggio in botti di legno grande

Dati analitici: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 4 g/lit - Acidità totale 6,2 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso rubino tendente al porpora

Profumo: Sensazioni olfattive ricche di frutti rossi e spezie dolci

Sapore: Morbido ed equilibrato. Tannini eleganti e ancora note di frutti rossi con un finale di tabacco e violetta

Abbinamenti: Branzino al forno con peperoni

Temperatura di servizio: 18°/20° C