

## MONTELLO E COLLI ASOLANI DOC CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon

Prodotto da un unico vigneto di Selva, alle pendici del Montello, piantato nel'99 ed allevato a guyot, 5000 viti/ha

Produzione 60-70 q.li/ha

Vinificazione: in acciaio.

Note di degustazione: Rubino intenso, si muove con buona consistenza nel calice. All'olfatto esprime appieno il

territorio originario con sentori erbacei e di peperone, mai volgari o pungenti. Mirtilli, ciclamino e sottobosco si fanno

strada componendo un quadro olfattivo di tutto rispetto.

Grintoso all'assaggio, dimostra ancora giovinezza e capacità

di evoluzione, con il tannino che scalpita e la freschezza che ancora vorrebbe dominare il palato. Ci penserà il tempo

e l'ottimo estratto a riportare il giusto equilibrio.

É un vino da invecchiamento.

Abbinamenti: ottimo con tutti i tipi di carne e formaggi.

Gradazione: 13,00% Temperatura di servizio: 16 - 18 °C