



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Cabernet Sauvignon

Denominazione: Cabernet Sauv. Veneto Igt

Vitigni: Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note floreali e di frutta a bacca rossa, con sentori leggermente speziati, erbacei e di fieno tagliato

Sapore: Una sensazione armonica, fresca e vivace, con un finale sapido, asciutto e morbido

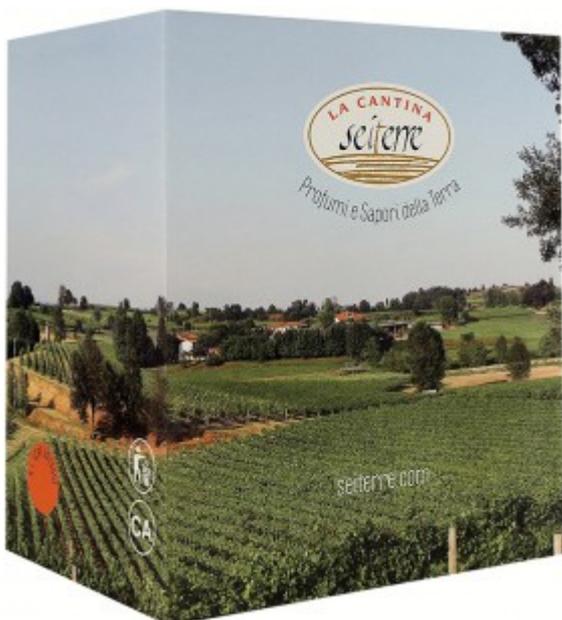
Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta a bacca rossa, con sentori leggermente speziati ed erbacei. In bocca si percepisce una sensazione equilibrata con un finale asciutto. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina. Servire ad una temperatura di 16-18 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

