

FATTORIA
GEROSA



Denominazione

Cabernet D.O.C. Lison-Pramaggiore

Vitigno

Cabernet Sauvignon 50% Cabernet Franc 50%

Colore

Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Bouquet

Profumo vinoso, intenso da frutti di bosco e di sentori vanigliati

Sapore

Di gran stoffa, asciutto, armonico e lungo con tannini dolci

Vinificazione

Macerazione per 10-12 giorni a temperatura controllata di 28°

Affinamento

In acciaio per finire la prima fermentazione, poi in Botti di rovere per 24 mesi e poi in bottiglia

Consumo

Migliora con l'invecchiamento fino ad almeno 8 anni

Temperatura di servizio

Servire a 18-20°

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna bene con carni arrosto, selvaggina e formaggi maturi

Gradi alcolici

13°

CABERNET

Deriva da un uvaggio delle migliori uve di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Il mosto fermenta a lungo a contatto con le vinacce ed il vino ottenuto riposa 12 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia. Ne risulta un vino corposo e vellutato, destinato a evolversi e migliorare con l'invecchiamento. Le sfumature di frutti di bosco si fondono con i tannini e con i sentori di vaniglia tipici dell'affinamento in legno. Da abbinare a carni alla griglia e cacciagione.

