

**Denominazione**

Cabernet Sauvignon D.O.C. Lison-Pramaggiore

Vitigno

Cabernet Sauvignon 100%

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Profumo vinoso ed intenso di frutti di bosco

Sapore

Asciutto e ricco di corpo, armonico e vellutato

Vinificazione

Macerazione per 7-8 giorni a temperatura controllata di 28°

Affinamento

In acciaio e poi in bottiglia

Consumo

Vino da gustare a meglio nell'arco di 3 anni

Temperatura di servizio

Servire a 18-20°

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna bene con carni arrosto e formaggi stagionati

Gradi alcolici

12.50°

CABERNET SAUVIGNON

Colore rosso rubino, profumo intenso, vinoso, sentori di spezie orientali, liquirizia. Al palato forte, ampio, corposo ed elegante per la raffinatezza e la densità dei tannini. Si sposa con arrostiti, carni rosse e cacciagione.

