VITAS

CABERNET SAUVIGNON

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Le uve, vendemmiate verso fine settembre-inizio ottobre, vengono diraspate e macerate sulle bucce fino al termine della fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 22°C. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue un affinamento di diversi mesi con periodiche agitazioni per disperdere i lieviti depositati sul fondo dei serbatoi. Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

COLORE
Rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO
Bouquet di ottima intensità caratterizzato da note frutti di bosco, bacche e rosa.

SAPORE
Struttura morbida e fruttata caratterizzata da sentori di mirtillo, ciliegie e lamponi, finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI
Vino che si sposa con affettati, arrosti, sughi di carne e formaggi di diverse stagionature.

Temperatura di servizio : 18 °C