

SCHEDA TECNICA

# Cabernet Sauvignon

**UVA:** Cabernet Sauvignon (100%).

**GRADI:** 13,50 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in vasche inox a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barrique + 12 mesi in bottiglia.

**COLORE:** Rosso rubino scuro, sfumature violacee, cromatura intatta, pulito.

**PROFUMO:** Intenso, decisa nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia modenese, ottimo l'equilibrio dei profumi.

**SAPORE:** Piacevolmente fruttato, nota di foglia di pomodoro, fresco, sapido e con un ottimo equilibrio gustativo; gusto secco.

**SENSAZIONI:** Piacevole, rotondo, possente, avvolgente; struttura del vino di media-alta consistenza, ottima l'integrità e l'equilibrio complessivo; piacevole l'armonia naso-bocca.

**SERVIZIO:** 14 - 16 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Vino facile da abbinare sia con i primi sia con i secondi piatti a base di carne dal sapore deciso. Ottimo con le carni da brace e da griglia, stracotti e arrosti, e quanto del gusto personale e territoriale.



Res Uvae è un'azienda certificata VIVA

