



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vai

Denominazione: Cabernet Veneto IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una macerazione lunga

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante

Profumo: Al naso prevalgono le note di frutti di bosco, susina e prugna, con sentori leggermente erbacei

Sapore: Al palato è piacevolmente secco e lievemente tannico

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 18°-20°C|64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con secondi piatti di carne. Ottimo con arrostiti di carne bianca e rossa. Da provare con formaggi a pasta piccante

Descrizione:

Trentino Cabernet Sauvignon "Vai" è un vino ottenuto dalla vinificazione dei vigneti posti su una soleggiata e ventilata collina denominata "Vai" presso Tenuta San Leone, in un clima fresco con ottime escursioni termiche. E' ottenuto da uve di Cabernet. L'uva viene 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 in bottiglia per un periodo di due mesi. Di colore rosso brillante. Al naso prevalgono le note di frutti di bosco, susina e prugna, con sentori leggermente erbacei. Al palato è piacevolmente secco e lievemente tannico. Perfetto con secondi piatti di carne. Ottimo con arrostiti di carne bianca e rossa. Da provare con formaggi a pasta piccante. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

