



CIAMPANI CABERNET SAUVIGNON IGT DEL VENETO

Da un vitigno straordinariamente duttile nasce un vino di grande personalità e potenza.

VITIGNI: 100% Cabernet Sauvignon in purezza

RACCOLTA: fine ottobre. Selezione delle uve migliori dei vigneti di proprietà, raccolte a mano dopo 3 settimane di sovramaturazione in pianta

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione a contatto con le bucce per 30 giorni con ripetuti rimontaggi. Si procede poi con la svinatura ed una soffice pressatura, al termine della quale il vino matura sulle feccie fini per almeno 12 mesi nelle antiche botti di cemento

COLORE: rosso rubino carico con riflessi granati

BOUQUET: intenso e persistente, leggermente speziato

GUSTO: di buon corpo, ben equilibrato, rotondo, armonioso ed abbastanza tannico

SERVIAMO CON: ottimo con arrostiti di carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

ETICHETTATURA AMBIENTALE: Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo Comune. Bottiglia GL 71 VETRO | Capsula C/PVC 90 PLASTICA | Tappo FOR 51 SUGHERO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 15-16 °C. Consigliata l'apertura almeno mezz'ora prima.



0,75 l



13 % vol.