



GAMPE DHEI

CABERNET SAUVIGNON VENEZIA DOC

NOME DEL VINO

Cabernet Sauvignon
Venezia
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto, province di Treviso e Venezia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Terreno di medio impasto. I vigneti vengono sapientemente coltivati lungo il corso del fiume Piave e si spingono sino al limitare lagunare. Qui il clima mite permette un'ottimale crescita della vite

VARIETÀ DI UVA

Cabernet Sauvignon

TENORE ALCOLICO

13% vol.

ZUCCHERI

2 g/l

ACIDITÀ

5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigna, vinificazione con macerazione sulle bucce condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Alla vista il vino si presenta limpido, di colore rosso intenso, con un penetrante accenno granato

PROFUMO

All'olfatto sono presenti leggere note balsamiche di eucalipto ed un insieme di note lievi, ma ben equilibrate tra loro, di pepe e caffè. Man mano che il vino respira si possono percepire anche le note di vaniglia e cioccolato legate all'evoluzione in legno finemente calibrate per rendere più elegante il bouquet

SAPORE

In bocca si presenta vellutato ed elegante, la dolcezza che incontriamo non è legata agli zuccheri ma ai tannini, donati da uve raccolte con il giusto grado di maturazione. Nel finale si percepisce la leggera tannicità che lo rende gradevole e lungo al palato

ABBINAMENTI

Si presta bene all'abbinamento con piatti elaborati a base di carni rosse. Lo stufato d'agnello o la costata ai ferri sono solo alcune delle proposte possibili. Da non sottovalutare accompagnato a primi piatti corposi a base di selvaggina o a taglieri rustici di salumi e formaggi stagionati