



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T. “Selvaggio”

(Bottiglia da 0,750 lt.)

DENOMINAZIONE:

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

GRADO:

12,5 % vol.

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon Veneto

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di San Bonifacio, altamente vocata all' Arcole D.O.C., caratterizzata da un terreno di origine vulcanica di natura calcareo-argillosa.

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano a inizio/metà settembre.

TECNICA:

Dopo la spremitura soffice, il mosto viene lasciato a fermentare con le bucce per circa 10 giorni in botti di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 24 -25 °C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino secco dal colore rosso rubino e dai profumi intensi di frutti a bacca rossa e sottobosco come viole e rose, con spiccati sentori di more e ribes.

Il sapore è morbido ed equilibrato, dal retrogusto piacevolmente erbaceo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Un gradevole abbinamento con primi piatti a base di sughi di carne, arrostiti, grigliate e selvaggina in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16 °C

Cabernet Sauvignon
Veneto i.g.t.



SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230