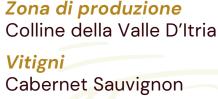


## Valle d'Itria IGP

# CABERNET SAUVIGNON Barricato

La tradizione e l'innovazione si fondono nell'arte italiana, dall'origine alla sublime degustazione.



Sistema di allevamento Cordone speronato

**Epoca di vendemmia** Seconda decade di settembre

#### Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. Il mosto a contatto con le vinacce fermenta a una temperatura controllata di 18-20°C

#### **Affinamento**

In tini di acciaio e in barriques di rovere

#### Colore

Dal colore giallo rubino carico con leggeri riflessi violacei

#### **Profumo**

Intenso, al naso esprime profumi fruttati e vegetali caldi e maturi con evidenti note speziate e di vaniglia anche dopo diverso tempo dalla mescita in bicchiere

### Sapore

Gradevolmente tannico e armonico, al palato appare robusto, caldo e coinvolgente per la sua vena aromatica di frutti rossi e per le tipiche note speziate che gli conferiscono una lunga persistenza gustativa

Temperatura di servizio 18 - 20 °C

Grado alcolico 14 % Vol

Indicato con gli arrosti di carne rossa, brasati e selvaggina in salsa e con formaggi freschi e stagionati. Ideale con primi piatti leggeri, formaggi e uova

