

CABERNET TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Cabernet.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Profumi intensi di frutta matura, con sentori erbacei e fini note speziate. Gusto armonico con tannini dolci e vellutati, di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con salumi, antipasti e formaggi vari, passati di verdura, primi piatti al pomodoro e arrosti.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

PREMI

93 punti Luca Maroni Cabernet 2019

GRAPES

Cabernet.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold maceration of pressed grapes; soft pressing; fermentation in steel tanks at controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. Soft, with good structure, balanced and with good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with cold cuts, starters and various cheeses, vegetable soups, first courses with tomato sauce and roast meat.

ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.

AWARD

93 points Luca Maroni Cabernet 2019



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.