CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT

Italy's Wine

CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT

Tipo di Vino: Rosso

Classificazione: I.G.T.

Luogo di Produzione: Il Cabernet prodotto nella regione Veneto, partendo da est, viene coltivato nelle province di Venezia, Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

Uve: Cabernet

Gradazione Alcolica: 12%vol.

Colore: Rosso rubino (tendente con l'invecchiamento al granato).

Profumo: Le note eteree erbacee caratteristiche e gradevoli, ed i sentori tipici di frutti a bacca scura esaltano questo Cabernet.

Sapore: Corpo morbido vellutato, sapore asciutto, pieno e buona acidità, tannicità e persistenza.

Abbinamenti: Si abbina particolarmente bene a piatti di pasta, funghi ed alle carni alla griglia. Il morbido gusto dai sentori leggermente verdeggianti ma di buon lignaggio, unitamente alle note di frutta a bacca rossa (mora selvatica e lampone) lo rendono altrettanto consigliato per accompagnare le carni glassate o al forno, la cacciagione tanto da piuma quanto da pelo, il pollame nobile, i brasati.

Type of Wine: Red

Classification: I.G.T.

Production Area: Cabernet produced in Veneto region, starting from the east, is cultivated in the province of Venice, Treviso, Padua, Vicenza and Verona.

Grapes: Cabernet

Alcohol: 12%vol.

Color: Ruby red color (verging on garnet red with aging).

Fragrance: Characteristic and pleasant, ethereal, herbaceous notes, and dark berries aroma enhance this Cabernet.

Flavour: Soft and velvety body, dry and full flavour, and good sourness, tannicity and persistence.

Food Pairings: It pairs particularly good with pasta dishess, mushrooms and grilled meat. The soft taste with lightly green but noble aroma, together with red berries (wild blackberry and raspberry) notes, make it ideal also with glazed or baked meat, game meat, noble poultry, braised meat.

Serving Temperature: It has to be served at 14-16 °C, uncorking the bottle some minutes before drinking.