

PALAZZOTTO

CABERNET SAUVIGNON



Collocazione
del vigneto: le migliori colline
nella DOC Breganze

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 100% Cabernet sauvignon

Cure nella
preparazione: scelta manuale dei grappoli,
fermentazione in acciaio con
otto giorni di macerazione,
frequenti follature

Affinamento: per un anno in barrique
di rovere francesi, metà nuove
e metà di secondo passaggio

Agli occhi: di colore rosso brillante

Al naso: profumo elegante e intenso,
con sentori di liquirizia
e frutta rossa

In bocca: pieno e asciutto con un ottimo
equilibrio tra i tannini nobili
del vino e quelli del legno

Ottimo in abbinamento con arrostiti,
brasati e grigliate di carne mista.