

 Italia, Veneto

Celebre simbolo della famiglia dei rossi di Astoria, questo Cabernet si racconta sin dalla sua etichetta: colori accesi, elementi naturali astratti, tratti rapidi e rilucenti per dipingere un giovane vino floreale, emblema di allegria e spensieratezza. Cabernet sauvignon rosso e floreale, dal sapore leggermente erbaceo, rotondo, armonico e vellutato fa emergere al meglio anche il suo profumo intenso che ci ricorda i frutti a bacca rossa, ideale per esaltare il sapore cangiante dei piatti di carne.

Zona di produzione: Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Densità impianto: Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 3500/4000 ceppi per ettaro con una età variabile dai 12 ai 20 anni. Produzione media di 2/2,5 kg per ceppo pari a 70/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: La vendemmia avviene manualmente in Ottobre.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.

Odore: inteso, leggermente erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa.

Sapore: appena erbaceo, di copro, rotondo, armonico, vellutato.

Grado alcolico: 12,0% vol.

Abbinamento consigliato: Ideale con carni arrosto e formaggi di media-lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 – 18° C, stappando la bottiglia poco prima.

