



CA' Baradei

CABERNET SAUVIGNON

Vitigno Cabernet Sauvignon (bacca rossa).

Descrizione Originario della Francia, nella zona del Bordeaux, è la varietà più conosciuta al mondo, capace di grande adattabilità ai diversi climi e terreni, sembra si sia generato da un incrocio spontaneo fra il Cabernet Franc e il Sauvignon Blanc. La buccia dell'uva è spessa e ricca di sostanze, più lunga sarà la macerazione, più il vino si arricchirà di polifenoli e di struttura. La sua aromaticità invece dipende dalla zona, dal tipo di suolo e dalla maturazione al momento del raccolto.

Note sensoriali Rosso rubino intenso, tendente al violaceo ricorda i profumi del bosco, ribes nero, mirtillo e more, con leggeri sentori erbacei. Vino di corpo, aromatico, si affina con l'invecchiamento, in bocca è elegante, morbido dai tannini poco aggressivi.


Abbinamenti Primi piatti: risotti con tartufo o funghi, lasagne o pasta con ragù. Secondi: carni rosse in genere, al forno, sfufate o grigliate. Verdure come radicchio trevigiano, peperone, tartufo, funghi porcini.



%vol 12,5°  16/18 °C

 **Damigiana**
15/28/34/54 litri

 **Fusto**
25 litri

 **Bag in box**
5/10/20 litri

CA' Baradei