

NOVECENTO '900 CABERNET Rosso



CABERNET Rosso

NOVECENTO

TIPOLOGIA

Vino Rosso Superiore

GRADAZIONE

13 gradi

VITIGNO

CABERNET

CARATTERISTICHE

Vino ottenuto da una accurata vinificazione, si presenta con un colore rubino intenso che tende al rosso granato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico del Cabernet, dovuto alla forte personalità del vitigno, rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di frutta come amarena e prugna seguite da aromi di lampone, mora, liquirizia, e accenni di tabacco. In bocca ha buona corposità, leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol. Vino invecchiato per 12 mesi in botte di legno a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI- GASTRONOMICI

L'abbinamento gastronomico è molto versatile e accompagna bene secondi piatti come selvaggina, brasati e formaggi stagionati. Va servito con molta cura alla temperatura di 18-20°C stappando la bottiglia qualche ora prima.
Il bicchiere indicato è il tulipano

CONFEZIONE

Elegante Bottiglia Bordolese Antica