Palazzotto Cabernet Sauvignon

Varietà

100%
Cabernet
Sauvignon

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le migliori colline nella DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura 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

Note organolettiche

Rosso brillante

Pieno e asciutto con un ottimo equilibrio tra i tannini nobili del vino e quelli del legno

Profumo elegante e intenso, con sentori di liquirizia e frutta rossa

Ottimo in abbinamento con arrosti, brasati e grigliate di carne mista