

Palazzotto Cabernet Sauvignon

Varietà



Dettagli

Collocazione del vigneto:

le migliori colline nella DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:

colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:

sceita 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 arrostiti, brasati e grigliate di carne mista