



ANNO DOMINI
VINEYARDS



Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia
Bio Vegan



*equilibrato con note di pepe verde che contrastano
il retrogusto di caffè e cioccolato, in un'inebriante
collisione di sentori diversi che vanno a comporre
un'esperienza gustativa che migliorerà ulteriormente
con l'invecchiamento*

Denominazione

Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia Bio Vegan

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon

Provenienza

Cabernet Sauvignon, coltivato nelle Provincie di Treviso e Venezia. Il vitigno Cabernet Sauvignon ha origine bordolese ed è uno dei vitigni più diffusi al mondo, nell'area del Nord-Est dell'Italia esprime vini di grande eleganza e piacevolezza.

Vinificazione

al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione tra la parte zuccherina ed il patrimonio polifenolico può iniziare la vendemmia. L'uva arriva in cantina, viene pigiata e posta a fermentare in vinificatori di acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata e non supera i 24-25°C, vengono eseguiti dei rimontaggi quotidiani in modo automatico secondo tempi di lavoro e di sosta decisi dagli Enologi in funzione dell'annata, viene effettuato un "delestage" tra il quarto ed il sesto giorno di fermentazione. Al termine della fermentazione alcolica e della fase di estrazione si passa alla svinatura ed alla pressatura delle bucce e vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malo-lattica, terminata anche questa fermentazione si eseguono i travasi necessari per poter decidere il miglior momento in cui il Cabernet Sauvignon DOC Venezia Bio-Vegan potrà essere imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento affina il proprio carattere per almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere presentato ai clienti.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore

alla vista presenta un bel colore intenso, profondo, rosso con gradevoli riflessi violacei.

Profumo

all'olfatto risulta netto, intenso, elegante con marcate note di vegetale fresco che ricordano in pepe verde, cui seguono note di frutti rossi in particolare il mirtillo, la mora e la prugna.

Sapore

in bocca si presenta potente, caldo, intenso, con una elegante fusione di struttura, acidità e leggera sensazione astringente. Risulta pieno, sapido, di ottima persistenza.

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

si accompagna ottimamente a piatti a base di carne, quali brasati ed arrosti, perfetto con la cacciagione.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

