



CABERNET SAUVIGNON

Carso DOC



Sagrado (Gorizia)



Vino rosso: 100% Cabernet Sauvignon



Piccoli fusti di rovere francese per 1 anno, poi in botti più grandi di rovere francese 1 anno. Segue in bottiglia per 4/6 mesi



Vaniglia, lampone, frutta matura e spezie, sottobosco



Gusto caldo, vellutato, morbido, di lunga persistenza e struttura. Cuoio , tabacco e frutti rossi



18°- 20°C



Ottimo su tutti i tipi di secondi. Dagli arrosti, alla carne rossa e selvaggina



ttt





WINEFASHION