



TENUTA
SANT'ANNA



CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA

Vitigno originario del bordolese, da tempo viene coltivato con successo in Italia. La grande adattabilità di questo vino al territorio permette di rendere particolarmente riconoscibili le caratteristiche del terroir. Nel Veneto Orientale da vita a vini morbidi e di buona struttura, di grande eleganza sia che essi siano affinati in legno o freschi e snelli.

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Gradazione alcolica: 12.5%

Vinificazione:

Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate. I mosti vengono lasciati a macerare sulle bucce per 4/5 giorni a temperature comprese tra i 28° e i 33° C. Viene effettuata una parziale conversione malolattica e poi, dopo un periodo di riposo in vasche di cemento, il vino viene imbottigliato.

Note di Degustazione:

Il colore è un rosso rubino intenso. Al naso è profumato, piacevolmente fresco e vinoso con marcati richiami alla frutta matura. In bocca dimostra la tipica personalità del Cabernet Sauvignon, con tannini eleganti e una buona complessità. Non essendo affinato in legno, il Cabernet Sauvignon della Linea Classici rimane "snello e nervoso", piena espressione di un territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di grande piacevolezza.

Abbinamenti consigliati:

Primi piatti saporiti, carni rosse e pollame nobile. Formaggi stagionati e salumi tipici veneti. Servire intorno ai 18°-20° C.

