

## CABERNET SAUVIGNON

Il Cabernet Sauvignon trova a Bolgheri le migliori condizioni di coltivazione grazie ai vari tipi di suolo e al microclima. Proprio per questo è stata selezionata come una delle tre uve principali della Denominazione, che quando giunge a piena maturazione, si esprime con grande vigore ed eleganza.

### Denominazione

Cabernet Sauvignon Toscana IGT

### Uve

Cabernet Sauvignon

### Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

### Maturazione

Metà prodotto affina in acciaio inox, per mantenere evidente le note fruttate, e l'altra metà affina per circa 6 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese nuove e usate di media tostatura.

### Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

### Esame organolettico

Rosso rubino intenso e brillante.

Presenta note fruttate e speziate tipiche del Cabernet Sauvignon. La combinazione tra tannini maturi e setosi e la freschezza sapida, rende questo vino molto equilibrato e piacevole.

Il retrogusto è persistente con aromi intensi e con finale sapido e fresco.

### Abbinamenti gastronomici

Vino strutturato da tutto pasto. Piacevole con antipasti di salumi e formaggi, ottimo con primi piatti a base di carne ma anche di verdure.

Si abbina alle carni di qualsiasi tipo grigliate o cucinate in padella.



CAMPO  
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE

Loc. Sughericcio - Via Fornacelle, 249

57022 Castagneto Carducci LI

T. +39 0565 766056

[www.campoallemcomete.it](http://www.campoallemcomete.it)

[info@campoallemcomete.it](mailto:info@campoallemcomete.it)

