



ACQUISTATO IL .....

**Cabernet Sauvignon Montello e Colli Asolani DOC 2020 2020**

## Il vino più tipico di Montello



*Svinando*

Nel cuore della regione vinicola italiana, tra dolci colline e vigneti rigogliosi, nasce il Cabernet Sauvignon Monticello DOC di Loredan Gasparini, un gioiello enologico che racconta una storia di passione e tradizione. Questo vino, dal colore rosso rubino profondo, si apre con un bouquet intenso di frutti rossi maturi, come ciliegie e prugne, intrecciati con note speziate di pepe nero e un leggero tocco di vaniglia, frutto dell'affinamento in legno. Al palato, il Cabernet Sauvignon Monticello DOC rivela una struttura robusta e ben equilibrata, dove i tannini eleganti e vellutati si fondono armoniosamente con una freschezza vivace. I sapori di frutta rossa si mescolano con accenni di cioccolato fondente e tabacco, creando un'esperienza gustativa complessa e persistente. Creato con cura e dedizione, questo vino è il risultato di una selezione accurata delle migliori uve Cabernet Sauvignon, coltivate con tecniche sostenibili che rispettano l'ambiente e la biodiversità. Ogni sorso racconta la storia di un territorio ricco di cultura e bellezza, un omaggio all'eccellenza vitivinicola italiana. Ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti, come arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati, il Cabernet Sauvignon Monticello DOC di Loredan Gasparini è un vino che esalta ogni occasione, trasformandola in un momento indimenticabile.

L'Azienda Agricola Loredan Gasparini, fondata negli anni '50 dal Conte Loredan, ha raccolto un' eredità storica molto più antica. Prime testimonianze scritte risalenti al 1500 attribuiscono ai vigneti della zona una produzione di assoluto pregio. Un prestigio e una qualità che Loredan Gasparini continua a coltivare anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia: vini fatti come si deve, con rispetto e grande cura. Nel caso dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, c'è un' importante firma territoriale: un sapore inconfondibile che porta l'Alta Marca Trevigiana nei brindisi dei Wine Lover più esigenti.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Suolo rosso molto ricco di minerali e ferro con una buona componente argillosa
<b>Esposizione</b>	Nord Sud
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità imp.</b>	4800
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 5 giorni, affinamento 8-10 mesi , 60% in acciaio e 40% in legno
<b>Sensazioni</b>	Frutta rossa, spezie ed un delicato sentore erbaceo al naso, continuano al palato con una piacevole scorrevolezza unita da una buona acidità naturale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821