ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Septima 2022 2022



Carattere distintivo e profilo aromatico complesso

Il Cabernet Sauvignon Séptima è un interessante rosso prodotto dalla rinomata Bodega Séptima, situata nella regione vinicola di Mendoza, in Argentina. Composto al 100% da uve Cabernet Sauvignon, sapientemente lavorate per creare un vino dal carattere distintivo e dal profilo aromatico complesso. Le uve vengono raccolte manualmente in cassoni da 300 kg e, al termine della trasformazione, circa il 15% del vino viene affinato in rovere francese nuovo, per conferirgli ulteriori sfumature e una maggiore complessità. Alla vista, il Cabernet Sauvignon Séptima presenta un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso, si percepiscono aromi di pepe nero, spezie, tè nero e prugne, accompagnati da sottili note di cannella e tostatura. In bocca, invece, il vino rivela un ingresso morbido e tannini presenti e morbidi, risultando armonioso ed equilibrato, con un lungo finale. Buono già oggi, questo Cabernet va bevuto entro 5 anni per apprezzarne a pieno la freschezza del sorso e la ricchezza del frutto. Si abbina bene alla selvaggina e più in generale a carni stufate. Il Cabernet Sauvignon Séptima è un ottimo punto di partenza per chi vuole scoprire la qualità dei vini di montagna "made in Argentina".

Si chiama Séptima e fa parte del Gruppo Raventós-Codorniu. E' una bella cantina situata ad Agrelo, nella regione argentina di Mendoza. E' la settima cantina del gruppo e si distingue per l'eleganza dei vini, tutti di alta qualità. La zona di Mendoza, del resto, con la sua varietà di altitudini e terreni, è famosa per la produzione di vini pregiati a livello internazionale. In particolare, la regione di Luján de Cuyo, dove si trova Séptima, nella parte meridionale della provincia, è rinomata per la qualità dei suoi vini rossi. Qui il clima è secco e soleggiato, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Condizioni ideali per la coltivazione delle viti e la produzione di vini di alta qualità.

La Vigna

Terreno Alluvionale poco profondo - Limo da limoso ad argilloso con massi presenti in profondità.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La raccolta è stata effettuata manualmente in cassoni da 300 kg. I mosti sono stati macerati a freddo a 10°C per 3-4 giorni. La fermentazione è stata condotta a 25°C con lieviti selezionati per altri 5 giorni. Il 100% del vino ha svolto la fermentazione malolattica naturale ed è stato conservato in serbatoi di acciaio inox per 8 mesi. Il 15% del vino è stato affinato in rovere francese nuovo.

Sensazioni Alla vista è un vino rosso con tonalità rubino intenso e brillante. Olfatto: aromi di pepe nero, spezie, tè nero, prugne, uniti a sottili aromi di cannella e tostatura. Palato: mostra un ingresso dolce, con tannini presenti e morbidi. È un vino armonioso ed equilibrato, con un lungo finale.

© 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