



ACQUISTATO IL

"Ventiterre" Cabernet Italiano

2021

Secco e robusto



Svinando

Si chiama Cabernet Italiano ed è proposto da Ventiterre, marchio di proprietà della famiglia Zonin. Nasce da una lavorazione di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, vendemmiate a perfetta maturazione e subito sottoposte a diraspatura e pressatura soffice. La successiva fermentazione viene effettuata secondo i metodi tradizionali, pur con l'aiuto di tecnologie moderne. Terminata la trasformazione in alcool, il vino viene travasato in botti di quercia, dove completa la sua maturazione. Colore rosso rubino intenso e vivo, al naso regala piacevoli profumi di frutta fresca. Pieno e ricco di sfumature, soddisfa anche all'assaggio, dove si rivela un vino caratterizzato da un bel sapore secco e corpo robusto. Giustamente equilibrato, è gradevolmente persistente e versatile. Buono a tutto pasto, è perfetto per accompagnare una merenda a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con arrosti e stufati.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza
Uve

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Gradazione

12% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, la fermentazione viene effettuata secondo i metodi tradizionali ma con l'uso di rotante orizzontale in serbatoi. Una volta che lo zucchero è stato convertito in alcool, il vino è travasato in botti di quercia dove si completa la sua maturazione.

Sensazioni

Colore rosso rubino intenso e vivo. Profumo gradevole, pieno e ricco di sfumature. Sapore secco e corpo robusto che si mostra fine allevamento. Ha un gusto equilibrato, pieno e persistente gusto con fondo leggermente erboso. TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 18° - 20° C. (64° - 68° F.). ABBINAMENTI ALIMENTARI : È un Cabernet estremamente versatile. A tutto pasto.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821