



ACQUISTATO IL

Cabernet "Vigne Verdi" Rosso Italia

NV

Da Bordeaux al cuore del Veneto



Svinando

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, questo rosso veneto nasce da una lavorazione di uve Cabernet in purezza. Un vitigno internazionale, originario della regione di Bordeaux, il Cabernet è conosciuto per la sua potenza e il carattere deciso. Non fa eccezione questo Cabernet targato Vigne Verdi, marchio che fa capo alla famiglia veneta Serena. Al naso si presenta fruttato, con una leggera nota erbacea, molto tipica per il vitigno. In bocca, invece, è gradevolmente armonico e ben equilibrato. Un vino caratterizzato da un sapore asciutto e pulito, con un tannino piacevolmente evidente. Accompagna tranquillamente tutto il pasto, ma si sposa bene - in particolare - con secondi a base di carne, arrostiti e grigliati.

Siamo nel cuore della regione del Prosecco. Qui, tra le grandi aziende del territorio, si trova Serena Wines 1881. Siamo a due passi da Conegliano, dove le colline sono gentili e le vigne cariche di grappoli succosi. Serena Wines è, a discapito delle dimensioni, un'azienda rigorosamente familiare, guidata oggi dalla quarta e dalla quinta generazione, incarnate da Giorgio e Luca Serena. Oggi le proprietà dell'azienda sono suddivise tra quattro tenute, dalle quali provengono buona parte delle uve usate per produrre i buoni vini della tradizione. Il Prosecco, in particolare, sia nella versione DOC che nelle due varianti DOCG, Asolo e Conegliano Valdobbiadene, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda. Da alcuni anni, inoltre, Serena Wines è anche proprietaria di una piccola maison in Champagne.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Italia

Uve Cabernet 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Nel processo di produzione del Pinot Grigio viene utilizzato solo Cabernet. Ricezione di vino già fermentato, che viene sottoposto a filtrazione e refrigerazione. Una volta completato questo processo, il vino viene filtrato per ottenere un vino limpido e senza difetti. Infine, il vino viene imbottigliato in condizioni isobariche, etichettato e venduto al cliente.

Sensazioni Vino rosso della tradizione enologica veneta. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si presenta fruttato e con una leggera nota erbacea, al palato è armonico, equilibrato e asciutto. Accompagna secondi piatti a base di carne arrostito e alla griglia.

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