



BAG IN BOX CABERNET

DISPONIBILI CONFEZIONI 5 E 10 L.

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: Diraspapigiatura, vinificazione tradizionale a temperatura controllata, quattro mesi in serbatoi inox.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

PROFUMO: nitido, con note balsamiche e frutti rossi.

SAPORE: Fragrante, buona persistenza di frutto e componente tannica equilibrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina a crostini toscani, taglieri di salumi, pasta fatta in casa, carni alla griglia, verdure al forno, formaggi pecorino freschi e media stagionatura.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Da bersi, preferibilmente, entro 1 anno dall'acquisto. Aperto si consiglia di consumarlo entro 1 mese.

