

Cantine Carpentiere

CABERNET

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Castel del Monte

Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento Controspalliera a guyot

Vinificazione Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

Affinamento 12 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 26 Hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso si esprime con note dominanti di piccoli frutti rossi e cenni di spezie.

Sapore Al palato si presenta di corpo pieno, con una trama tannica vellutata e un'ottima persistenza.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento ad arrosti e grigliate di carne rossa, si sposa bene anche con i primi di terra.

Temperatura di servizio 16/18° C



CORATO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

