



Cabernet Sauvignon

Toscana IGT, Isole e Olena

Cabernet Sauvignon à l'énergie toscane

Description:

Cépage international, caractère résolument toscan: le Cabernet Sauvignon d'Isole e Olena illustre avec éclat la personnalité singulière que peut développer ce célèbre cépage sur le terroir du Chianti Classico. Il ne s'agit pas de reproduire le style bordelais, mais d'associer la profondeur et la structure naturelles du Cabernet Sauvignon à cette fraîcheur et cette vivacité si caractéristiques de son origine toscane. Produit uniquement en petites quantités, le vin est élevé pendant un an en barriques – à parts égales dans des fûts neufs, ayant servi une fois et ayant servi deux fois. Il bénéficie ensuite d'environ deux années supplémentaires de maturation en bouteille. Sa trame tannique dense et soyeuse ainsi que sa tension pleine de vitalité lui confèrent équilibre, longueur et un excellent potentiel de garde. Un Cabernet Sauvignon de classe internationale à l'âme résolument toscane.

Profil aromatique:

Va bien avec:

S'accorde aussi bien avec une entrecôte de bœuf grillée, un gigot d'agneau au romarin et des portobellos grillés qu'avec une bistecca alla fiorentina, des tagliatelles au ragoût de bœuf toscan et des haricots blancs à la tomate et à la sauge.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Isole e Olena

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.0%

Raisins: 100% Cabernet Sauvignon

N° article: 1471521

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Toscana IGT
Isole e Olena

Pays d'origine: Italie
Raisins: 100% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.