



## Cabernet Sauvignon

Toscana IGT, Isole e Olena

Cabernet Sauvignon dall'energia toscana

### Descrizione:

Vitigno internazionale, dal carattere inconfondibilmente toscano: il Cabernet Sauvignon di Isole e Olena dimostra in modo impressionante quanto questa famosa varietà possa esprimersi in modo autonomo nel terroir del Chianti Classico. Non si tratta di copiare lo stile bordolese, bensì di coniugare la profondità e la struttura naturali del Cabernet Sauvignon con quella freschezza e vivacità così tipiche della sua origine toscana. Il vino viene prodotto solo in piccole quantità e matura per un anno in barrique – per un terzo in botti nuove, per un terzo in botti usate una volta e per un terzo in botti usate due volte. Successivamente, matura in bottiglia per circa altri due anni. La struttura tannica densa e morbida e la sua vivace tensione gli conferiscono equilibrio, persistenza e un grande potenziale di invecchiamento. Un Cabernet Sauvignon di classe internazionale e dall'inconfondibile anima toscana.

### Profilo aromatico:

### Abbinamenti:

Si abbina perfettamente a una succulenta entrecôte di manzo alla griglia, a uno stinco di agnello al rosmarino e ai funghi portobello grigliati, così come alla bistecca alla fiorentina, alle tagliatelle con ragù di manzo alla toscana e ai fagioli bianchi con pomodoro e salvia.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Isole e Olena

**Produzione:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 15,0%

**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon

**Numero articolo:** 1471521

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Toscana IGT  
Isole e Olena

**Paese di origine:** Italia  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Produzione:** 12 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0%  
**Temperatura:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.