



Cabernet Sauvignon

Rosso Venezia DOC, Tenuta Polvaro

Cabernet Sauvignon della regione di Venezia

Beschreibung:

Il Cabernet Sauvignon in purezza della Tenuta Polvaro cresce perfettamente nella dolce regione di Lison e matura perfettamente. I suoi potenti aromi sono completati da una nota di spezie e da affascinanti note tostate. Il pluripremiato enologo Gianni Menotti è convinto che il terroir della Tenuta Polvaro sia ideale per i Cabernet complessi. Le viti sono coltivate e curate dalla famiglia Candoni De Zan, proprietaria della tenuta. Le radici della tenuta risalgono al XVII secolo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Il naso è franco ed espressivo, con note di more e amarene, con un accenno di pepe e foglie di tabacco. Al palato è molto vellutato e intenso, ora rivela anche aromi di mirtillo, moka e vaniglia, i tannini sono fermi e ben amalgamati con il frutto concentrato; una nota fresca sul lunghissimo finale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Vénétie

Produzent: Tenuta Polvaro

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1177718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Rosso Venezia DOC
Tenuta Polvaro

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold/, Falstaff 89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.