

Azienda agricola
Viniccio Bronzo

WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM

info@cantinaviniciobronzo.com



“LE SELVOLE”

CABERNET IGT DEL VENETO

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate che aumentano con l'invecchiamento. Il profumo è vinoso ed erbaceo, con sentori di vaniglia e cioccolato conferiti dall'affinamento in piccole botti di rovere.

Al palato si presenta corposo, strutturato e rotondo, con una moderata presenza di tannini ammorbiditi dall'affinamento.

Accompagnamenti: Si tratta di un vino armonioso e di grande struttura, adatto all'invecchiamento che si abbina a carni rosse e selvaggina.

Vinificazione: tradizionale in rosso con tempi di macerazione sulle bucce prolungati, favorendo l'estrazione di tannini e polifenoli. Dopo un affinamento di circa un anno in tank d'acciaio viene posto in piccole botti di rovere dove rimane in affinamento per un tempo di circa 12 mesi a seconda dell'annata.

Vigneti: le uve che danno origine a questo vino derivano da vigneti siti a caprino, e le forme di allevamento sono in parte a pergola doppia veronese e in parte a guiot.

Temperatura di servizio: 18 - 20 C°