

Fantinel

TENUTA SANT'HELENA



CABERNET SAUVIGNON

Vivace rosso rubino dai riflessi granati, carico di note di sottobosco e spezie, dal gusto pieno. Questo grande vitigno internazionale affinato lentamente in botti di rovere si esprime al meglio sprigionando elegante gentilezza.

Provenienza: IGT Delle Venezie - Vigneti Aziendali.

Uve: Cabernet Sauvignon (100%).

Vinificazione: vendemmia manuale; parziale appassimento delle uve (30%) per circa due/tre settimane; macerazione con cappello immerso per 25 gg. Affinamento per circa 18 mesi in botti da 30-60 hl di rovere Allier e Slavonia.

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato.

Profumo: intenso, penetrante, caratteristico, che ricorda i frutti di sottobosco. Con l'età assume ricordi di spezie e diventa quasi vellutato.

Sapore: di ottimo corpo, pieno, austero, si affina con l'invecchiamento.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura ideale di servizio: 18-20°C.

Abbinamenti: arrosti, pollame nobile, selvaggina, straordinario il brasato preparato con questo vino.

GRUPPO VINICOLO FANTINEL S.P.A.

Via Tesis, 8 - 33097 Tauriano di Spilimbergo (PN) - Italia

T +39 0427 591511 - F +39 0427 591529 - www.fantinel.com - fantinel@fantinel.com