

# VITAS

## CABERNET SAUVIGNON



### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate verso fine settembre-inizio ottobre, vengono diraspate e macerate sulle bucce fino al termine della fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 22°C. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue un affinamento di diversi mesi con periodiche agitazioni per disperdere i lieviti depositati sul fondo dei serbatoi. Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

### COLORE

Colore intenso con unghia violacea.

### PROFUMO

Bouquet di ottima intensità dal quale emergono sensazioni di pepe, spezie e un suadente fruttato rosso.

### SAPORE

Ottima struttura con tannini evidenti ma morbidi. Finale lungo e persistente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Acclimatare a temperatura ambiente (18°C), se possibile aprire 20 minuti prima di servire.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino che si presta ad essere abbinato ad arrosti e selvaggina ma anche a carni alla griglia e formaggi stagionati.

## VITAS 1907

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo  
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy  
Tel: + 39 0431 93083  
info@vitas.it - www.vitas.it