



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Blu

Denominazione: Cabernet Veneto IGT

Vitigni: Cabernet

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note floreali e di frutta a bacca rossa, leggermente speziato ed erbaceo

Sapore: Una sensazione armonica, fresca e vivace, con un finale asciutto e morbido

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio, poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta a bacca rossa, con sentori leggermente speziati ed erbacei. In bocca si percepisce una sensazione equilibrata con un finale asciutto. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

