Caruso&Minini Cabignon Cabernet Sauvignon 2022 DOC



Sulle colline calcareo-argillose nell'entroterra di Marsala crescono le uve Cabernet Sauvignon per questo vino rosso di carattere, che unisce eleganza internazionale e terroir siciliano. Intensi aromi di confettura di more e lamponi si fondono con fini note speziate e un tocco di vaniglia in un bouquet complesso. Al palato il vino si presenta secco, pieno e armonioso, con tannini morbidi, una struttura equilibrata e un finale lungo e piacevolmente persistente. Dopo la vendemmia manuale le uve fermentano per 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox e vengono poi sottoposte a fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per otto mesi in parti uguali in barrique di rovere francese e americano. In questo modo il vino acquisisce ulteriore profondità, eleganti aromi tostati e un potenziale di conservazione fino a dieci anni.

Artikelnummer	51711
Artikelname	Caruso&Minini Cabignon Cabernet Sauvignon 2022 DOC
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Caruso&MInini
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	13.5%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Italia

Regione	Sicilia
Tipo	Vino rosso
Vitigni	Cabernet Sauvignon