

IRENÈO CABERNET SAUVIGNON COLLI EUGANEI D.O.C.

E' uno dei cru aziendali: viene ottenuto con le migliori uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère prodotte sul Monte Castello a Baone utilizzando prodotti che rispettano il più possibile l'ambiente.

UVE: 90% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 4% Carmenère.

PROVENIENZA: Monte Castello

MATURAZIONE: in barriques per almeno 12 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 19 °C

TERRENO: marne euganee di vario tipo e basalti

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 150 m

VIGNE PER HA: 2.500 – 5.000



CARATTERISTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: aromi suadenti di frutta a bacca nera con sensazioni di spezie che si fondono in perfetta armonia.

SAPORE: vino caldo, persistente, elegante e ben strutturato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse pregiate, selvaggina nobile e formaggi stagionati.