



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Cabernet Sauvignon è il vitigno che rappresenta il vino di Bordeaux, uno dei più coltivati sulla sponda sinistra della Gironda soprattutto nel Médoc. Cabernet Sauvignon è sinonimo di vino pregiato, sontuoso, raffinato, nato per invecchiare con eleganza e sfidare gli anni. Bere un buon Cabernet Sauvignon è un'esperienza unica che sollecita i sensi, soprattutto grazie ai suoi tannini poderosi che donano al vino una sorprendente struttura.

EGO CABERNET SAUVIGNON

Indicazione Geografica Protetta.

La coltivazione dei vigneti di Cabernet Sauvignon, posti in territori di collina su terreni a tessitura compatta di origine argillosa-vulcanica, presenta la sua massima espressione qualitativa grazie anche al sostegno dei nostri climi mitigati all'influenza del mare. Le uve sono raccolte a mano e vinificate in acciaio, questo rende questo vino dalle giuste caratteristiche sensoriali e gustative un prodotto di gradevole beva. Dopo la vinificazione è fatto maturare in piccoli fusti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

È prodotto da uve Cabernet Sauvignon in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Di colore rosso rubino intenso esprime al naso profumi di bosco come mirtilli e muschio. Sviluppa poi una sequenza di profumi erbacei e vegetali, di peperone, con un accenno balsamico. Al gusto si presenta come un vino inconfondibile, pieno, con sapori netti e un finale gradevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Cabernet Sauvignon è il vino perfetto per accompagnare arrostiti, brasati e il pecorino romano di media stagionatura. Nonostante la struttura è anche un ottimo vino all season.