



# 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.

## **LE BORGATE SILVER LABEL 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**

14% 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.