



# 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.

## POGGIO DEI CONSOLI CABERNET SAUVIGNON

Indicazione Geografica Protetta.

La coltivazione dei vigneti di Cabernet Sauvignon, posti in territori di collina su terreni a tessitura compatta di origine argilloso-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. È un vino dalle grandi caratteristiche sensoriali e gustative, un prodotto con un'eleganza veramente inconfondibile. Conseguita la stabilità organolettica, viene fatto maturare in piccoli fusti di rovere per dodici mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino imbottigliato affina per almeno cinque mesi prima di essere commercializzato.

È prodotto da uve Cabernet Sauvignon in purezza.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.



### ESAME ORGANOLETTICO

Questo Cabernet Sauvignon vinificato in purezza genera un vino di colore rosso rubino intenso, con profumi di bosco, come mirilli e muschio. Ma è la ricchezza del frutto a lasciare il segno: ciliegie sotto spirito, amarene e prugne cotte, con un sottile sentore di liquirizia. Dopo che ha raggiunto la stabilità biologica è fatto maturare in piccoli fusti di rovere per diciotto-venti mesi. Questo contribuisce a far sviluppare una sequenza di profumi erbacei e vegetali, di peperone, con un accenno balsamico. Al palato si presenta come un vino austero ma elegante, inconfondibile, ricco, con sapori netti e un finale complesso.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Cabernet Sauvignon si presta a svariati abbinamenti con numerose pietanze diverse e, grazie alla sua energica rotondità, questo è ancora più vero quando si parla di carne. È il vino perfetto per accompagnare arrostiti, brasati, sughi e il Pecorino Romano di media stagionatura non salato. Nonostante la struttura è un ottimo vino per tutte le stagioni.