

Palazzotto



Collocazione del vigneto:	località Palazzotto, frazione Mirabella di Breganze
Giacitura e tipo terreno:	pianura/terreno costituito da ghiaia
Varietà di uva:	100% cabernet sauvignon
Cure nella preparazione:	dimezzamento della produzione con vendemmia verde e successiva scelta di uve mature e ben sane
Tenore Alcool:	14,5%
Affinamento:	In botte: 12 mesi in barriques In bottiglia: 12 mesi
Durata del vino prevista:	almeno 8 anni
Imballo:	cartoni da 12 bt. 750ml
Colore:	rosso rubino brillante
Profumo:	elegante ed intenso, sentori di liquirizia, frutta rossa e legno nobile
Sapore:	pieno ed asciutto senza cedimenti, ottimo equilibrio dei tannini nobili naturali e del legno, stoffa lunga e larga
Abbinamenti consigliati:	Arrosti, brasati e grigliate di carne mista.