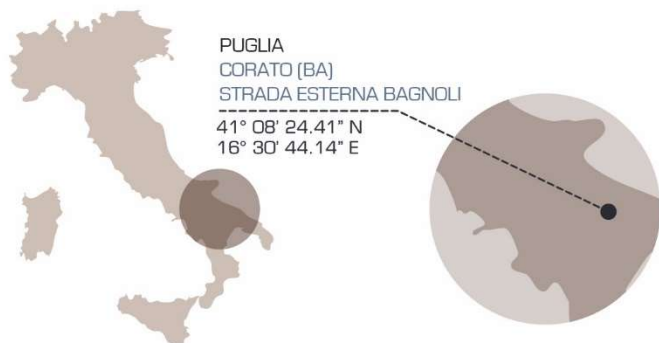


CANTINE CARPENTIERE
CORATO (BA) / PUGLIA

CABERNET



Cantine Carpentiere



ANNO DI
FONDAZIONE
1997



VITIGNI
NERO DI TROIA / BOMBINO
NERO / CABERNET
SAUVIGNON / MERLOT



ESTENSIONE
TERRITORIO
18,5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.00 / 50.000

VITIGNO

100 % Cabernet
Sauvignon

FERMENTAZIONE

Lieviti autoctoni in acciaio
con lunga macerazione

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Controspalliera Guyot

AFFINAMENTO

12 mesi in botte di Rovere
di Slavonia da 26 HI

GRADO ALCOLICO

13,5%

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

16/18 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino. Al naso si esprime con note dominanti di piccoli frutti rossi e cenni di spezie. Al palato si presenta di corpo pieno, con una trama tannica vellutata e un'ottima persistenza. Ottimo in abbinamento ad arrosti e grigliate di carne rossa, si sposa bene anche con i primi di terra.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento ad arrosti e grigliate di carne rossa, si sposa bene anche con i primi di terra.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com