

VITI DI MEZZO CABERNET SAUVIGNON VINO VARIETALE D'ITALIA 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Viti Di Mezzo Cabernet Sauvignon é produzido com uvas Cabernet Sauvignon das regiões de Abruzzo, Molise e Puglia. As localidades possuem solos que variam entre argila e calcário, mas têm como fatores comuns um clima quente e terreno fértil. Sua vinificação envolve maceração das cascas em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. No exame sensorial o vinho apresenta uma cor vermelha-rubi brilhante com reflexos púrpura, aroma de cereja e ameixas, com sutis notas florais e um paladar de corpo médio, saboroso e suave.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.

País:
Itália

Uva:
Cabernet Sauvignon

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
●●●○○

Sequência no serviço da seleção
2º

● HARMONIZAÇÃO

Grelhados com legumes, Empadão, Filé mignon temperado, Parrillada, Bolinho assado de carne, Lombo com especiarias e queijos Emmenthal e Gruyère.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.