

PIEMONTE DOC CABERNET SAUVIGNON CELLE

Vini Rossi



Tipo: rosso fermo secco

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Terreni: calcareo - argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10 giorni in vasche di acciaio con periodici rimontaggi

Affinamento: acciaio e legno grande

Bottiglia: bordolese

Colore: rosso rubino intenso

Naso: mora, prugna, ribes nero, leggere note balsamiche

Bocca: elegante, pieno e vellutato

Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C



RINALDI