

STURM

# Cabernet Sauvignon

Il tannino si fonde  
con il mirtillo speziato:  
il piacere della struttura.

**uve**  
cabernet  
sauvignon



**20**  
anni  
età media vigneti

**SEGNO DI TERRA, NE PORTA L'IMPRONTA FINO AL NASO E AL PALATO. RIVELAZIONE RICCA E VARIEGATA, REGALA NOTE DENSE DI PEPERONE FUSE A SPEZIE DOLCI. PERFETTAMENTE BILANCIATO, PERSISTENTE EVOCA TENACIA E DIPLOMAZIA. ADATTO A PALATI ESIGENTI, SI PRESTA A UN LUNGO INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA. IL CABERNET SAUVIGNON NON TRADISCE MAI L'ASPETTATIVA DI UN'ESPERIENZA SENSORIALE INTENSA E RICCA. NEL TEMPO MOLTE COSE VENGONO E VANNO. LUI RESTA!**

Segno zodiacale: capricorno.

Colore preferito: il nero.



## **UVE**

Cabernet Sauvignon

## **VIGNETO**

Età media vigneti: 20 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## **VINIFICAZIONE**

Le uve diraspate vengono poste a macerare per un lungo periodo, durante il quale vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura.

Segue la svinatura, l'invecchiamento per diversi mesi e l'imbottigliamento.

## **SENSAZIONI**

Secco, deciso, diplomatico, avvolgente, rivelatore di tannino, longevo. Colore rosso rubino intenso.

Al naso si percepisce il peperone rosso e il mirtillo, integrati a spezie dolci e liquirizia. In bocca risulta essere di ottima struttura e persistenza.

## **ABBINAMENTI**

Si accompagna molto bene alle carni rosse cotte alla brace, allo stinco di vitello al forno con le patate e ai formaggi stagionati (Montasio Stravecchio, Parmigiano Reggiano e Pecorino Sardo).

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 16°C

**S T U R M**