

# Palazzotto Cabernet Sauvignon



<b>Collocazione del vigneto:</b>	le migliori colline nella DOC Breganze
<b>Giacitura e tipo terreno:</b>	colline vulcaniche e tufacee
<b>Varietà di uva:</b>	100% Cabernet sauvignon
<b>Cure nella preparazione:</b>	sceita manuale dei grappoli, fermentazione in acciaio con otto giorni di macerazione, frequenti follature
<b>Affinamento:</b>	per un anno in barrique di rovere francesi metà nuove metà di secondo passaggio
<b>Agli occhi:</b>	di colore rosso rubino brillante
<b>Al naso:</b>	profumo elegante e intenso, con sentori di liquirizia e frutta rossa
<b>In bocca:</b>	pieno e asciutto con un ottimo equilibrio tra i tannini nobili del vino e quelli de legno.  Ottimo in abbinamento con arrostiti, brasati e grigliate di carne mista.