



Villa Angoris

CABERNET SAUVIGNON



- **Vitigno:** 100% Cabernet Sauvignon. Isonzo DOC
- **Area di produzione:** 7 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormons, in provincia di Gorizia.
- **Coltivazione:** L'allevamento è parte ad archetto ridotto e parte a cordone speronato, con una densità media d'impianto di 3.500 ceppi per ettaro.
- **Vinificazione:** La fermentazione avviene con macerazione delle uve ben mature diraspate e dura circa 10 giorni. L'affinamento è di sei mesi in botti di rovere.
- **Colore:** Rosso rubino intenso.
- **Profumo:** Vinoso, leggermente erbaceo, speziato con l'invecchiamento.
- **Sapore:** Sapido, di buon corpo, con sentori di sottobosco.
Servizio: Ideale con le carni fredde, con arrostiti di carni rosse e bianche, formaggi a pasta dura. 18 - 20° C.

Bottiglie da 750 ML.

Disponibili anche bottiglie Magnum da 3L.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova