



# Magmatico

Cabernet Sauvignon IGT Veneto  
(da uve appassite)

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette durante la terza settimana di settembre. Appassimento delle uve in cassetta per 2 mesi e seguente pigiatura. Fermentazione in tino tronco-conico di legno con follature giornaliere per 30 giorni. Maturazione in botti di rovere di 30 hl, per 18 mesi.

## DESCRIZIONE

- Rosso rubino intenso tendente al violaceo.
- Si alternano toni di frutta selvatica in confettura, pepe nero, note di cioccolato, vaniglia ed essenze balsamiche.
- Pieno, rotondo, minerale, persistente. Sprigiona potenza e calore ben bilanciati da freschezza e tannino.

Temperatura di Servizio: 12/14 C°

Longevità: 7/10 anni

## ABBINAMENTI

Vino importante, morbido, di struttura. Si presta all'abbinamento con secondi piatti di carne:

- Grandi carni;
- Selvaggina e cacciagione;
- Brasato e spezzatino.

Interessante con formaggi stagionati e dagli affinamenti particolari;

Alternativo a fine pasto con selezione di cioccolati.

Uva: Cabernet Sauvignon 100%

Resa per ettaro: 80 q.li

Acidità: 5,7

pH: 3,60

Zuccheri: 3 g/l

Solfiti: 70 mg/l

Alcol: 14.3 % vol.

Produzione: 4000 bt



### Il consiglio dello Chef

Trancio di manzo in crosta di fave di cacao e carote allo zenzero