



CÀ DEI MAGHI



Sanzenel Amandorlato

Vigneto

Località Camparsi, Comune di Fumane
160 mslm - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

Varietà

Cabernet Sauvignon.

Sistema di allevamento

Pergola semplice
con un'età di 30 anni.

Vendemmia

Manuale in piccole cassette,
appassimento per circa 80 giorni.

Tecnica di produzione

L'uva viene raccolta a mano la seconda decade di Ottobre, e pigiata dopo circa 80 giorni. La fermentazione avviene in acciaio, riposa per tre anni in barriques, poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche del vino

Colore rosso intenso impenetrabile con leggeri riflessi granati. Profumo intenso, note di frutta scura, mora e marasca, cacao in polvere, il tutto esaltato da eleganti note di menta. Al gusto è ampio, equilibrato, molto lungo, con un piacevole gioco tra dolce e il secco nel finale.

Abbinamenti

Vino difficile da abbinare, una primadonna che vuole la scena tutta per sé e sopporta pochi ma perfetti matrimoni, stracotti di selvaggina a pelo, cioccolato amaro, sigaro toscano, tabacco da pipa.

Premi e riconoscimenti

Sanzenel Amandorlato

88/100

GILBERT & GAILLARD