

"VIGNA DI MONTELEONE"

Cabernet Sauvignon
Colli di Scandiano e
Canossa

Denominazione di Origine
Controllata
Vino Fermo Secco



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

PROVENIENZA

Terreni a medio impasto, compresi tra la media pianura e la prima collina dei comuni di Scandiano e Canossa in provincia di Reggio Emilia.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso vivo intenso.

Profumo: caratteristico ed etereo, con lieve sentore di legno.

Gusto: pieno armonico, di buona struttura, leggermente tannico.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% vol

Zuccheri: 4 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina particolarmente con carni glassate o al forno, cacciagione, pollame, brasati o formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

PRODUCTION AREA

Medium-mixture grounds in the hills and foothills in the areas of Scandiano and Canossa (province of Reggio Emilia).

GRAPE VARIETIES

Cabernet Sauvignon

TASTING NOTES

Color: deep lively red.

Perfume: characteristic and ethereal with light wood notes.

Taste: full and harmonious, well structured, lightly tannic.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 13,5% vol

Sugars: 4 g/l

SERVING SUGGESTIONS

It goes especially well with glazed or grilled meat, game, poultry, pot roast or hard cheese.

SERVICE TEMPERATURE

18°C