

MONTELEONE

CABERNET SAUVIGNON COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC • *Vino Rosso Fermo*



IL SAGGIO

Cantina Albinea Canali non crea solo bollicine ma sa offrire un'esperienza di degustazione intensa e matura con il suo Monteleone, Cabernet Sauvignon. Il vitigno internazionale, che predilige i terreni collinari, ha trovato nobile espressione nella vigna di soli due ettari nell'Appennino reggiano in cui matura. Il lavoro degli enologi di cantina regala un vino vibrante e pieno di energia, ottenuto attraverso la maturazione in barrique di rovere per un anno, che lascia presagire una longevità tutta da esplorare.

CARATTERE INTERNAZIONALE
IDEALE PER CENE DI DEGUSTAZIONE
LENTA MATURAZIONE IN ROVERE

VITIGNI: Cabernet Sauvignon.

PROVENIENZA: vigneto situato nella collina appenninica reggiana.

GRADAZIONE ALCOLICA: annata 2018 13,5% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: 4 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: rosso rubino vivo e intenso con riflessi mediamente granati.

PROFUMO: intenso, nobile e complesso che si apre con un'impronta balsamica ed eterea, seguita da sentori di ribes nero e confettura di prugne. La maturazione in legno trasmette sul finale sentori di cacao in polvere, noce moscata e chiodi di garofano.

GUSTO: deciso, tannico, con una spinta vigorosa, caldo e piacevole di ottima persistenza.

ABBINAMENTI FOOD

Il Cabernet Sauvignon Monteleone trova massima espressione in abbinamenti con carni glassate al balsamico o al forno, con la cacciagione in umido e con i brasati. Può accompagnare carni alla griglia, purché di nobile taglio in termini di succulenza. Sorprende nel pre-dessert in compagnia di formaggi a media e lunga stagionatura accompagnati da mostarde e marmellate.

