

# FARNITO

## CABERNET SAUVIGNON

I.G.T.

*Prodotto con uve provenienti da vigneti, delle aziende di Gaville (Firenze) e Chianciano/Montepulciano (Siena), questi ultimi piantati ad alta densità e ritenuti da noi particolarmente felici e vocati per originare grandi vini.*

**Tecnica di vinificazione:** la fermentazione è avvenuta in recipienti separati secondo la provenienza delle uve, con tempi di macerazione delle bucce di 10 e 15 giorni e temperature da 25 a 29°C.

**Affinamento:** in primavera, dopo la fermentazione malolattica, il vino è unito in un sol corpo e posto in piccole botti di rovere dove rimane a lungo

**Colore:** rosso rubino, con leggere sfumature aranciate.

**Profumo:** netto e intenso, con sensazioni complesse di spezie, liquorizia, vaniglia e marasca.

**Sapore:** pieno, ricco e persistente di notevole struttura ed eleganza.

**Gradazione:** 13,50% vol.

**Temperatura di servizio:** 20°C in un decanter.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti e selvaggina.

