

196

IGT COSTA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON

- 196: Numero civico del Podere sulla via Bolgherese, che rappresenta il nostro centro aziendale, punto di riferimento per le nostre attività.
- Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%.
- Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano, diraspate, pigiate e fermentate nei nostri serbatoi di cemento dalla particolare forma a tulipano, le Tulipe. La macerazione ha una durata di 7-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino riposa in cemento per 8 mesi.
- Note organolettiche: Vino fresco, giovane ed accattivante, naso caratterizzato da note fruttate e vegetali che si armonizzano in un piacevole bouquet.
- Abbinamenti: Si abbina a piatti di carne, anche speziati, oppure verdure e formaggi di stagionature diverse. La piacevole vivacità lo rende adatto anche ai freschi pasti estivi.



PODERE CONCA



BOLGHERI