



Jenio

Colli Euganei Cabernet Sauvignon DOC

I terreni dove si trovano i vigneti impiegati per realizzare questo vino sono da considerarsi un "Cru di elezione", in grado di conferire ai vini un carattere di un certo spessore.

Di colore rosso rubino vivace con riflessi color granato. Al naso regala piacevoli sentori di rosa canina, prugna, frutti rossi e ribes. Non manca una punta di pepe, fieno e lievi sentori balsamici. Al palato regala un assaggio intenso, morbido e asciutto, con un tannino vellutato. Non manca di freschezza. Nell'affinamento, le note speziate aumentano regalando un vino di piacevole rotondità e importanza. Un vino elegante e strutturato che ama formaggi e affettati stagionati. Ideale con arrostiti, spezzatini, tagliata al sangue, ragù d'anatra e funghi alla griglia.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 18 °C.

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Formato da 75 cl