



ANIMAE CABERNET

Biologico e vegano, senza solfiti aggiunti

Cabernet Veneto IGT

Animae Cabernet si veste di un rosso rubino con riflessi violacei. Nato da fermentazione a temperatura controllata e conservazione in completa assenza di ossigeno, rivela una complessità elegante. Il 10% del vino matura alcuni mesi in barriques di rovere, acquisendo struttura e delicate note di vaniglia. Profumi di frutti rossi e accenni vegetali si armonizzano con un sorso asciutto, raffinato e dalla trama tannica misurata, offrendo un'esperienza intensa e armoniosa.

SENZA SOLFITI

Certified B Corporation

Denominazione: Cabernet del Veneto IGT
Tipologia: Vino rosso senza solfiti aggiunti
Uve: Cabernet Sauvignon
Area: Veneto

VIGNA

Suolo: Argilloso e di origine calcarea
Altimetria ed esposizione: 9 m.s.l.m.
Età dei vigneti: 15 - 20 anni
Sistema di allevamento: Guyot, sylvoz
Vendemmia: Meccanica

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C
Abbinamenti: Si accosta bene con arrosti di carni rosse, selvaggina e cacciagione.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Affinamento: fermentazione malolattica, lasciando il vino a contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata, e si procede con l'illimpidimento in contenitori d'acciaio. La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d'uva senza aggiunta di alcun additivo. Il 10% del vino matura per alcuni mesi in barriques.
Grado alcolico: 12,5 % vol.
Zuccheri: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Colore rosso rubino con lievi riflessi granati.
Olfatto: Elegante, vinoso, con piacevoli sentori di vaniglia dovuti all'equilibrata maturazione in botti di rovere.
Gusto: Asciutto, corposo, con lieve tannicità iniziale, che si evolve in sentori di spezie.