



Code n/d
Format 750 ml

Produit **PERPAOLO**

Producteur *Molino Sant'Antimo*

Appellation
d'origine Toscana

Désignation
règlementée *IGT - Indication Géographique Typique*
IGP - Indication Géographique Protégée

Cépage *100% Cabernet Sauvignon*

Vinification *Égrappage et pressurage doux, 8 jours de fermentation alcoolique en cuve inox, macération pelliculaire 8 à 10 jours à la fin de la fermentation alcoolique.*
Vieillessement 12 mois en barriques de chêne français et 3 mois en bouteille.

Notes de dégustation

- ◆ *Robe intense typique du cabernet-sauvignon.*
- ◆ *Le nez rustique avec des notes intenses et profondes de prunes noires, de tabac émiété*
- ◆ *En bouche, structuré, gras, mi-corsé, tannins très présent avec une finale lumineuse et brillante.*

Suggestions d'accords

Viandes rouges, gibiers, truffle, champignons

Teneur en sucre n/d g/L Taux d'alcool 14,5% Statut IP