

Cabernet IGT Veneto Orientale Linea Sigillo

La Linea Sigillo si contraddistingue per la sua realizzazione naturale,
senza solfiti aggiunti,
proprio come li faceva il nonno “senza medicine”

UVAGGIO

100% Cabernet.

VINIFICAZIONE

Macerazione di 4 giorni a temperatura controllata di 28 °C.

AFFINAMENTO

In acciaio e poi in bottiglia.

CONSERVAZIONE

Dà il meglio di sé nell'arco di 2 anni.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 12,50% vol

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Il bouquet dal profumo vinoso, intenso da frutti di bosco suggerisce un sapore asciutto e ricco di corpo, armonico e vellutato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si accompagna bene con carni arrosto e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C.





Castell Baron

Linea Sigillo

Come li faceva il nonno
senza "medicine"



I nostri vini della Linea Sigillo sono prodotti senza solfiti aggiunti, proprio come ci ha insegnato nonno Emilio. Naturalmente questi vini hanno una disponibilità limitata dovuta alla loro lavorazione artigianale.

Oggi, grazie ad una moderna cantina e alle maggiori conoscenze in nostro possesso, siamo in grado di ottenere ottimi vini, anche senza l'aiuto di sostanze chimiche conservanti. Come l'anidride solforosa, usata normalmente in tutti i vini, che, nell'osservanza di severi limiti di legge, può comunque provocare emicranie e allergie alle persone più sensibili.

La nostra sfida per produrre vini buoni e naturali nasce fin dal vigneto, evitando i diserbanti chimici e portando l'uva a perfetta maturazione e sanità.

www.grandivinibaron.net

T. 0424.570806



Castell Baron

Linea Sigillo

Come li faceva il nonno
senza medicine



Senza solfiti aggiunti

La nostra sfida... nasce fin dal vigneto, produrre vini buoni e naturali, evitando diserbanti chimici, portando l'uva sana a perfetta maturazione.

www.grandivinibaron.net - T. 0424.570806