



Caberzmein Bio 2016

Cantina: Fangareggi

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Marzemino

Certificati: Biologico

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 6 mesi in Cemento - 12 mesi in Tonneaux

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Arrosto, Carni Rosse, Formaggi Stagionati

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Caberzmein è un vino certificato biologico prodotto dall'azienda vinicola Fangareggi. Composto dal 50% di uve cabernet sauvignon e 50% di uve marzemino vendemmiate a mano con selezione dei grappoli, raggiunge i 13,5%Vol. L'unione dei due vitigni origina un vino intenso e corposo dove la tannicità del cabernet viene leggermente smussata dalla gentilezza del marzemino. Dopo la vinificazione svolge un affinamento di 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 6 mesi in cemento.

Note di degustazione

Il Caberzmein di Fangareggi è di un colore rosso rubino. Profumo ampio, complesso, con sentori di spezie e piccoli frutti rossi. Sapore pieno ed elegante, equilibrato e di carattere con ottima struttura e lunga persistenza. Si abbina a carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.