



## CABERNET SAUVIGNON PETRA

Il Toscana *Belvento* Cabernet Sauvignon di Petra nasce in vigneti situati nello splendido paesaggio della Maremma Toscana.

È prodotto interamente con uve Cabernet Sauvignon, raccolte e selezionate accuratamente a mano, tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 27°C. Dopo la malolattica, il vino affina per 12 mesi in botti di rovere grandi e piccole, di secondo e terzo passaggio, e per altri 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Il Toscana *Belvento* Cabernet Sauvignon di Petra è caratterizzato da un colore rosso intenso con riflessi rubini. Al naso si apre con un ampio e intenso bouquet di frutta matura, arricchito con sentori di bosco. Al palato risulta speziato e vellutato, con tannini equilibrati e un gradevole retrogusto di liquirizia.

Perfetto per accompagnare piatti a base di carni rosse, è ideale in abbinamento a carni in umido e formaggi freschi.

