



CASTEL
MIMI
1893

Cabernet Sauvignon

Varietà: Cabernet Sauvignon 100%

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2019

Alcol: 15,0%

Consumo Temperatura: +15° ... +18° C

Maturazione: min. 15 mesi in botti di rovere francese

Note di degustazione: Un vino intenso che si abbina meravigliosamente a piatti a base di selvaggina o manzo, come il wagyu, la bistecca tomahawk o la costata. Il vino, con i suoi aromi di frutti rossi ben maturi, insieme a sentori di fumo e spezie, conferisce alla carne un gusto delizioso e una consistenza succulenta. I tannini rustici e l'acidità moderata consentono di abbinarlo a piatti più ricchi di grassi, leggermente conditi. L'alcol ben integrato garantisce al vino un corpo pieno e un finale persistente, aiutando anche la digestione.



Sede legale Via Luca Giordano – Saviano (Na)

Mob.: +39 376 188 390 - **Uff.:** +39 081 342 79 27

moldowine.md@gmail.com - vinimoldavi.com@gmail.com

www.vinimoldavi.com