



# CÀ MÈ

## igp



### Na Vinha

**Variedade de videira:**  
Cabernet 50%, Merlot 50%

**Vinhedo:**  
Vigna Ospedaletto, Vigna Colombarone 1986

**Envelhecimento:**  
Depois de devatting e malolactic fermentação, o vinho envelhece em tanques de aço inoxidável para 5-6 meses. Os vinhos sofrem fermentação separadamente: cabernet repousa sobre peles 5-6 dias a mais do que Merlot. Antes de ser colocado em o mercado de envelhecimento garrafa coloque durante 3 meses.



### Características

**Cor:**  
Vermelho rubi, muito intenso, com nuances violetas.

**Nariz:**  
Perfume de vegetais com especiarias pimenta preta e baunilha.

**Boca:**  
Harmônica, redondeza teninos, um bom equilíbrio com final persistente, fresco e sapid.

**Servido com:**  
Aperitivos de salame, queijo macio, carne vermelha, assada e carne grelhada. É excelente com macarrão e ravioli.

**Temperatura de serviço:**  
a ser servido a 16°C.

**Capacidade:**  
lt. 0,75

*Safa 2019. Jantar em 03/06/2022. Vino Nobile.*