

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



## “Campo dei Cerri”

*Cabernet Sauvignon IGT PV*

Vino ottenuto da un vigneto di uve Cabernet fiancheggiato da cerri, alberi poderosi appartenenti al genere Quercus, come la quercia Farnia e la Rovere, specie caratteristiche dei boschi dell'Oltrepò.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumi:** La prima sensazione è quella di una passeggiata nei boschi: ribes, more e un leggero aroma erbaceo con un sottile sentore di peperone verde.

**Sapore:** liquirizia, caffè e legno, che sfociano in un tannino potente ma morbido.

**Abbinamenti:** con le grandi carni e la cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

**Grado alcolico:** 13% vol.