



VIGNATI IUCCI

SAMMICHELE

Atina Cabernet
Denominazione di Origine Protetta

Il Samichele è frutto dell'uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per l'85% e di Merlot e Sirah per il restante 15%, secondo il disciplinare dell'Atina Cabernet D.O.P. Tali varietà sono coltivate da oltre un secolo in quella che un tempo era l'Alta Terra di Lavoro ed oggi è Ciociaria.

Vinificato con le stesse uve derivate per selezione centenaria da quegli antichi cloni, è di colore rosso rubino concentrato e fondo, profumo intenso e penetrante caratterizzato da evidenti note vegetali (peperone verde, erba tagliata), piacevolmente accompagnate da sentori speziati (liquirizia amara, pepe nero), senza cedimenti al gusto, di ottimo estratto equilibrato.

Si accompagna bene a primi raffinati, a carni rosse e formaggi stagionati.

Servire a 16° - 18° C stappando un quarto d'ora prima.

750 cl - 13,5% vol.