



SARTIERI  
1931

## MADAGASCAR

### La Complessa Trama del Cabernet

#### Denominazione

Provincia di Pavia  
Indicazione  
Geografica Tipica  
Cabernet Sauvignon

#### Uvaggio

Cabernet sauvignon 100%

#### Vendemmia

Seconda - terza decade  
di settembre

#### Resa media per ettaro

60 quintali

#### Vinificazione

Il mosto fermenta  
in botti di acciaio inox,  
dove avviene  
una macerazione  
sulle bucce per 21 giorni.  
La successiva fase  
di fermentazione  
è svolta in tonneau  
di rovere francese

#### Affinamento

6 mesi di affinamento  
in botte e 12 mesi  
in bottiglia

#### Titolo alcolometrico volumico

13,00 % vol

#### Caratteristiche visive

Rosso rubino  
intenso con riflessi  
violacei

#### Caratteristiche olfattive

Frutta a polpa scura, ciliegia,  
prugna, vegetale, balsamico

#### Caratteristiche gustative

Secco, fresco, tannico,  
con un finale ricco  
e persistente

#### Temperatura di servizio

18° - 20°



Il Cabernet Sauvignon Madagascar è un vino nobile dal colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei.

L'uva, coltivata in terreni argillosi, dona vini strutturati che si prestano bene all'invecchiamento.

Al naso è complesso, le note di frutta a polpa scura sono intense e strettamente seguite da sentori vegetali e balsamici. Al palato è caldo con un tannino ben tramato, un'ottima struttura e una lunga persistenza che rievoca le sensazioni vegetali già percepite all'olfatto. Madagascar è un vino fresco, morbido e dalla giusta tannicità.

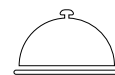
Il Cabernet Sauvignon Madagascar è ideale in abbinamento con carne alla brace, selvaggina e arrostiti.

Ottimo anche con formaggi a pasta molle o di media stagionatura, ma non particolarmente erborinati.



#### Calice consigliato

Servire Madagascar in un bicchiere dal calice ampio per permettere una corretta ossigenazione del vino e una migliore espressione olfattiva



#### Abbinamenti gastronomici

Carni alla brace, selvaggina ed arrostiti, formaggi a pasta molle o di media stagionatura