

CABERNET SAUVIGNON

VITIGNO - Cabernet Sauvignon 100%.

VENDEMMIA - È una varietà tardiva, matura intorno alla fine di settembre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ IMPIANTO - 4000 piante/Ha

RESA - 80 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 200 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Raccolta delle uve a perfetta maturazione polifenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 12 giorni a 26-27°C, successiva fermentazione malolattica con batteri selezionati.

COLORE - Rosso porpora intenso.

PROFUMO - Emergono note di ribes nero e ciliegia matura, ben integrate con sentori speziati.

SAPORE - Strutturato e potente, con tannini presenti, ma delicati.

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Grazie alla sua struttura e imponente corposità si accompagna con carni rosse alla brace, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18°C

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

