

Cabernet Sauvignon



UVA: Cabernet Sauvignon

GRADO: 13% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 270 a.s.l.

TERRENO: calcareo – argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di Settembre

IN CANTINA: Dopo una vendemmia manuale in cassette, l'uva arriva in cantina e viene travasata nella tramoggia. Viene poi accompagnata nella pigia-diraspatrice, che divide il raspo dall'acino, dal quale, attraverso una spremitura soffice, si otterrà il mosto. Dopo la fermentazione in autoclavi a temperatura controllata, il vino affina in botti di acciaio fino all'imbottigliamento.

NEL CALICE: Si nota un bel color rubino, con tenui note granate sull'unghia.

Profumi molto intensi, caratteristici del Cabernet si aprono al nostro naso, con note balsamiche e di ciliegia matura, liquirizia, cacao e pepe verde.

In bocca il tannino la fa da padrone incontrando un piacevole contrasto con la morbidezza data da alcool e glicerina; chiude con una leggera sapidità.

Molto gustoso se accompagnato a spezzatini, carni rosse succulente o grigliate miste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

PRIMA VENDEMMIA: 2007

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt