

Cabernet Sauvignon

100% Cabernet Sauvignon

Nato dall'incrocio spontaneo di Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, questo vitigno rosso è diventato di casa sui Colli Piacentini da diverso tempo. Ha un grappolo spargolo, con acini piccoli ricchi di tannini e pigmenti.



IN VIGNA

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: prima 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.

GRADO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

AZIENDA AGRICOLA LA CIOCCA

0523 859448 - info@laciocca.it - www.laciocca.it

