

DIECI.NOVE.DIECI



Cabernet Sauvignon

Varietale

PROVENIENZA:

Italia

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon in purezza

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol.

COLORE:

Rosso rubino con riflessi granata.

OLFATTO:

Intenso e fine con fragranti sentori erbacei di peperone e pepe.

GUSTO:

Asciutto, equilibrato e fine con buona tannicità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Lasagne, brasati, arrosti di carne, formaggi a media stagionatura e tartare di carne cruda.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Pao Tzu - Cina

Feijoada - Brasile

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°C

CURIOSITÀ:

E' un vitigno originario del bordolese, capace di dare vini di grande struttura destinati all'invecchiamento. Secondo l'Università di Davis sarebbe un incrocio spontaneo tra Cabernet Franc e Sauvignon.