Cabernet Sauvignon Varietale

DIECI.NOVE.DIECI

Vino Rosso Fermo

Vino adatto a lasagne, brasati, arrosti di carne, formaggi a media stagionatura e tartare di carne cruda.



Cabernet Sauvignon / Varietale / Dieci.Nove.Dieci:

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: 12,5% 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.

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.