

# Cabernet Sauvignon Varietale

**DIECI.NOVE.DIECI**

## Vino Rosso Fermo

Vino adatto a lasagne, brasati, arrostiti 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.