



Cabernet Sauvignon

Vino	Rosso secco
Vitigni	Cabernet Sauvignon 100%
Vendemmia	Manuale, in casse di plastica, ed immediata diraspapigiatura
Vinificazione	<p>In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 15-20 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio.</p> <p>Dopo 30 giorni viene messo in affinamento in tonneaux nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Tronçais, Vosges) per circa 24 mesi.</p> <p>Segue assemblaggio in vasche d'acciaio e poi imbottigliamento.</p>
Gradazione	14/14,5°
Abbinamenti	Arrosti a Carni rosse, Formaggi saporiti
Temperatura di servizio	Temperatura Ambiente
Superficie	Uve selezionate in 1.64 ettari di vigneti piantati dal 1987
Esposizione	Ovest - Sudovest
Terreno	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
Forma di allevamento	Pergola Trentina Semplice
Ceppi per ettaro	4200/5000
Acidità	5.80 - 6.50 grammi per litro