



Dati analitici:

Grado alcolico: **12%**
Residuo zuccherino: -
Acidità totale: **5,5‰**
Estratto secco totale: **20‰**
Pressione: -

Uvaggio:

Cabernet 100%.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti giovani e medio-giovani situati nella fascia pedecollinare limitrofa alla cantina. Esposti a sud, ad un'altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli retrostanti che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

Vendemmia:

Tardiva, per garantire il raggiungimento di un adeguato livello di maturazione.

Vinificazione:

Dopo essere state conferite in cantina e dirasate, le uve Cabernet vengono sottoposte a macerazione a cappello sommerso per alcuni giorni in vinificatori di piccole dimensioni. Successiva maturazione per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in vasca è seguito da un breve periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

Profilo organolettico:

Colore rosso rubino intenso. Al naso aromi di frutta a bacca scura essiccati, accompagnati da una leggera nota di eucalipto. Il palato è molto generoso, con note di amarena sostenuta da una buona struttura e acidità.

Abbinamento:

Di buon corpo, si abbina bene a secondi di carne importanti, come selvaggina in salmì o brasati.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 12 bottiglie, 13 cartoni per strato.
Pallet EPAL da 65 cartoni (5 strati) o 78 cartoni (6 strati).