

CABERNET SOUVIGNON IGP PROV PV



VARIETA' UVE: Cabernet Sauvignon 100% Coltivata e vinificata in

Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano inizio settembre.

Tecnica di produzione:

Macerazione a temperatura controllata tra i 10 e 28 ° C per 10 gg. circa.

Affinamento in vasche Inox per 2 mesi e successivamente in bottiglia per 5/6 mesi.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 10 anni

Totale produzione: 5.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Profumo – leggermente erbaceo con sfumature di mirtillo

Sapore – robusto, pieno, sapido.

Temperatura di servizio 16/18°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Arrostiti sia di carne bianche che rossa, ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

