



CANTINE LAVORATA

Italia



Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon ha alle spalle una storia centenaria. Grazie alla sua personalità, capace di resistere alle diverse condizioni climatiche, è il vitigno più coltivato al mondo. Ha il pregio di fondersi perfettamente con qualsiasi terroir, mantenendo inalterate le sue caratteristiche. I grappoli sono vigorosi, con acini non molto grandi ma ricchi di tannini e polifenoli, che lo rendono robusto e disposto a sfidare il tempo. La nostra interpretazione in purezza, improntata dal forte carattere calabrese, non tradisce le aspettative.

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Calabria

Varietà delle uve

100% Cabernet Sauvignon

Vigneti

Area meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

Suolo

Argilloso-Calcareo

Vendemmia

Periodo compreso da metà settembre a metà ottobre
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in rosso con fermentazione a freddo

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

14%

Acidità totale

5 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore rosso rubino carico con poca trasparenza, limpido, consistente

Analisi olfattiva: intenso, complesso, fine. Si evidenziano principalmente frutti rossi, lamponi e mirtilli, amarena, frutti di bosco, ribes nero, note floreali di rosa rossa e viola, speziatura dolce di pepe nero e cannella, piacevole mineralità e ancora note erbacee e di cuoio.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e morbido; fresco, tannico (con tannino vellutato), sapido; corpo pieno ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, molto persistente, fine, armonico, tipico.

Temperatura di servizio: 14 °C