



# VINI ROSSI

## CABERNET SAUVIGNON 2015



**Classificazione:** V.Q.P.R.D.D.O.C. Collio

**Uve:** 100% Cabernet Sauvignon

**Collocazione geografica:** Vigneti ubicati attorno al centro aziendale con esposizione differenziata a seconda dell'apezzamento su terreno intermente marnoso.

**N° ceppi ettaro:** 4500 – 5000 con allevamento a guyot

**Vendemmia:** 4 Ottobre 2015

**Vinificazione:** Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione. In breve tempo giungono in cantina dove l'acino viene separato dal raspo, poi lasciate fermentare e quindi macerare per circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per circa 12-15 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt, poi assemblato in vasche di acciaio e successivamente lasciato in bottiglia per 5 mesi.

**Gradazione:** 13°

**Acidità:** 4.85 ‰

**Caratteri organolettici:** Colore rosso rubino intenso, ricco di acidità e di tannino. Speziato da giovane, da vecchio si affina notevolmente e diventa elegante intenso e di gran stoffa.

**Gastronomia:** Adatto per barbecue e carni alla brace, filetto di maiale con salsa alla frutta (prugne e mele) e primi piatti con sughi ricchi e corposi.

**Produzione 2015:** 9.800 bottiglie

