

CABERNET SAUVIGNON 2019

E' un vino strutturato ed importante, pieno ed ampio di corpo, viene invecchiato 10 mesi in barriques di rovere francese a media tostatura. Da il meglio di sé a due anni di invecchiamento.

Vigneto:

| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| Denominazione: | DOC FCO |
| Sito: | Monte S.Biagio (colle di Gramogliano) |
| Terreno: | marna eocenica |
| Esposizione: | terrazzamento di collina E/W |
| Uve: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Viti ettaro : | circa 4000 |
| Forma allevamento: | guyot |
| Produzione/ettaro: | ql. 65 ca |

Cantina:

La vinificazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 26° C. . Vengono effettuati frequenti rimontaggi e *delestage* per tutto il periodo di macerazione, durato 18 gg. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese a media tostatura di secondo passaggio per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento per circa un anno. Qui vengono effettuati frequenti *battonage*.

Dati analitici:

| | |
|-------------------------|-----------|
| Titolo alcolometrico | 13,75% |
| Zuccheri riduttori | 0,1 g/l |
| Acidità totale | 5,35 g/l |
| Estratto secco | 29,2 g/l< |
| Anidride solforosa tot. | 95 mg/l |

Scheda di degustazione:**Colore:**

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

Naso:

Note fruttate di confettura di ciliegie, more e leggero pepe.

Bocca:

Pieno, buona acidità, carattere sapido, buon frutto a base di mora e ciliegia, note vanigliate alla fine. Buona anche la persistenza