

CABERNET SAUVIGNON 2018

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 27° 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 a media tostatura per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento per circa un anno. Qui vengono effettuati frequenti *battonage*.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico	13,59%
Zuccheri riduttori	1,0 g/l
Acidità totale	5,23 g/l
Estratto secco	29,9 g/l<
Anidride solforosa tot.	87 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