

CABERNET Sauvignon



Vitigno Cabernet Sauvignon 100%
Classificazione Rosso IGT Terre siciliane

Colore Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo Intenso con spiccato sapore erbaceo e di frutti maturi di sottobosco

Sapore Morbido ed elegante con struttura tannica ottimamente armonizzata

Abbinamenti Carni rosse, formaggi stagionati, salumi
Gradazione 13,5 % vol.
Temperatura 16°-20° C

Comune di produzione Monreale (PA)

Uve 100% Cabernet Sauvignon
Anno di impianto 2000
Altimetria da 340 a 380 m. s.l.m.
Terreno sabbioso

Resa per ettaro 70-90 q.li/ ha
Sistema di allevamento Controspalliera
Densità di impianto 4000 piante per ettaro
Sistema di potatura Guyot

Periodo di vendemmia fine Settembre- inizio Ottobre
Trasporto con sistemi in atmosfera controllata
Vinificazione fermentazione in acciaio inox con macerazione per 10-12 giorni alla temperatura 26-30 °C.

Maturazione in acciaio inox ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.

