



Mancassola

Campi Novi

Cabernet Sauvignon Colli Berici DOC

INFORMAZIONI TECNICHE

Area produttiva

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

Tipologia di terreno

Rocce sedimentarie

Vitigno

Cabernet sauvignon 100%

Sistema di allevamento

Guyot

Periodo di vendemmia

Fine Settembre

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e fermentate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Si eseguono ripetute follature per estrarre la maggior quantità di polifenoli, sostanze aromatiche e coloranti. A fine fermentazione seguono travaso e fermentazione malolattica. Una parte del vino viene posta in botti di legno e lasciata maturare per 7-8 mesi. Dopo l'imbottigliamento affinerà per 4-5 mesi per raggiungere una gradevole maturità.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto

13% vol.

Residuo zuccherino

2-3 gr/lit

Acidità totale

5,20-5,40 gr/lit

ESAME ORGANOLETTICO

Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso rubino tendente al granato. Al naso si presenta intenso, con aromi di prugna, mora e vaniglia. Corposo e aromatico con un finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio

12-14 °C

Abbinamento

Da accompagnare a primi e secondi piatti a base di carne.

Bottiglia

750 ml

