

CABERNET SAUVIGNON

IGT TOSCANA

CABERNET SAUVIGNON 100% | 1.000 bt.



VIGNA

ALTITUDINE 350 slm.
TERRENO: marna e calcare
CEPPI PER ETTARO: 5000
ALLEVAMENTO A GUYOT

VENDEMMIA

Prima metà di ottobre,
uve raccolte e selezionate a mano e
trasportate alla cantina in cassette.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e macerazione sulle
bucce per 18-24 gg a 25°C.
Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento in acciaio per 8 mesi,
poi almeno 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ALCOOL: 13,5% Vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: < 1 g/l

*annata 2016

