

Cabernet Sauvignon

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi ad ettaro: 5500

Vinificazione: macerazione: 25 giorni; fermentazione: 12 giorni

Elevage: in botti di rovere per circa 12/18 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 anni

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo, ben strutturato ed equilibrato con tannini nobili alquanto evidenti; rotondità e pienezza straordinaria.

È un vino che diventerà grande nel tempo

Abbinamento: carni rosse delicate, umidi, stracotti, brasati

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Composition: 100% Cabernet Sauvignon

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: Maceration: 25 days; Fermentation: 12 days

Élevage: in oak casks for c. 12/18 months

Ageing: in the bottle for a further 2 years

Tasting notes: intensive ruby red colour. Slightly grassy scent with shades of raspberries and blueberries, well structured and equilibrated with noble, very distinct tannins, extraordinary round and full-bodied.

A wine which will gain importance in course of time

Accompaniment: red meat, poultry, venison, hard cheese

Serving temperature: 16°-18° C

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5500

Weinherstellung: Mazeration: 25 Tage; Fermentierung: 12 Tage

Elevage: in Eichenfässern für circa 12/18 Monate

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Jahre

Wahrnehmbare Eigenschaften: Intensive rubinrote Farbe.

Leicht grasigem Duft mit Nuancen von Himbeeren und Blaubeeren, gut strukturiert und ausgeglichen mit edlen, sehr deutlichen Tanninen, außergewöhnliche Rundheit und Vollmundigkeit.

Ein Wein der im Laufe der Zeit an Bedeutung gewinnen wird

Kombination: rotes Fleisch, Geflügel, Wild, Hartkäse

Serviertemperatur: 16°-18° C

