



CABERNET SAUVIGNON

TIPOLOGIA/Type	D.O.C. Colli Piacentini
UVE/Grape	100% Cabernet Sauvignon
GRADAZIONE ALC./Alcohol	13,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Val d'Arda
RESA/ Yield	55 QUINTALI PER ETTARO / 55 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / Hand-picked into crates of 20 kg
VINIFICAZIONE/ Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE DI 12 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. ASSEMBLAGGIO DELLE MASSE A TERMINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA / Soft pressing preceded by destemming and selection of grapes and seeds. vinification with 12 days of maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature. Wine is blended at the end of malolactic fermentation
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTI DI ROVERE PER CA. 18 MESI / In oak barrels for about 12 months
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI / For at least 6 months in a bottle
ORGANOLETTICA/ Characteristics	ROSSO RUBINO INTENSO, CON RIFLESSI PORPORA, SPEZIATO, DI BUONA INTENSITA' E PERSISTENZA, BUONA ACIDITA'. SENTORI DI PEPERONE VERDE E VANIGLIA / Intense ruby red, with purple hues, spicy, good intensity and persistence, bright acidity. flavours of vanilla and green pepper
TEMPERATURA/ Temperature	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA / Serve at about 20 degrees
ABBINAMENTI/ Best served with	PIATTI DI CARNE ROSSA, SELVAGGINA, PRIMI PIATTI, FORMAGGI STAGIONATI / Red meat, game, first courses, matured cheeses