



AMOLAR CABERNET SOUVIGNON VENETO IGT

100% Cabernet Sauvignon



Vendemmia

Ultima settimana di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura, con successiva vinificazione a temperatura controllata e a contatto con le bucce per 10-12gg. Successivamente il vino-mosto viene separato dalla vinacce e continua la fermentazione a temperatura ambiente per altri 15 gg e la completa in legno.

Affinamento

Rimane in acciaio per 8-9 mesi e completa l'affinamento in bottiglia per 3-4 mesi.

Note degustative

Rosso rubino intenso, al naso profumo di frutti rossi piccole amarene. Qualche piacevole nota vegetale e speziata arriva ad arricchire il bouquet olfattivo. In bocca si trovano gli stessi sentori arricchiti da spiccata acidità ed alcol equilibrato.

Abbinamento

Primi e secondi piatti strutturati.
Temperatura di servizio 14°- 16°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 12% Vol
Acidità totale: 5,5
Zuccheri: 0 gr/lit