

CABERNET

Indicazione Geografica Protetta

Connubio delle varietà Franc, porta i caratteri distintivi di questi vitigni di antica e nobile origine francese. Vitigni estremamente internazionali che in terra Salentina esprimono le loro migliori caratteristiche, offrendo ottima struttura ed eleganza. Si affianca con successo a zuppe di verdure, legumi stracotti e selvaggine nobili. Servire a temperatura di circa 18/20 °C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2011

ETA' DEI VIGNETI: 15 - 30 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello o spalliera;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Cabernet;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 4.000 - 4.500;

RESA DI VINO PER ETTARO: 60 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: L'estrazione del colore avviene tramite macerazione del mosto con le vinacce che conferiscono al mosto, con l'avanzare della fermentazione, sostanze coloranti ed odorose. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. Il mosto completa la fermentazione per circa 7 giorni a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO EED INVECCHIAMENTO DEL VINO: L'invecchiamento avviene in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi, dove svolge la fermentazione malo lattica, Continua poi in vasi vinari di acciaio inox di piccola capacità, per poi essere imbottigliato e commercializzato dopo 3 - 4 mesi dall'imbottigliamento;

DATI ANALITICI: Alcool 12,50% vol.;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore Rosso Rubino, profumo spiccatamente vinoso, sapore asciutto, sapido, morbido, armonico, moderatamente tannico, notevole per la robustezza della struttura e l'eleganza del frutto;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Paste condite con sughi saporosi, arrosti leggeri, pollami, piccola selvaggina, formaggi semi-piccanti. Va servito a temperatura di cantina.

An alliance of the Franc variety, it brings the distinct characteristics of these antique and noble vines of french origin. Extremely international vines which in Salentina lands express their best qualities offering excellent structure and elegance. It is best accompanied with vegetable soups, well cooked beans and noble pheasants. To be served at about 18•20°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2011

AGE OF VINEYARDS: 15 - 30 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tree or espalier;

VARIETY OF GRAPES: 100% Cabernet;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 4.000 - 4.500;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 60 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of October;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: The extraction of the colour occurs through the maceration of the must with the dregs which then give the must, with the advancing of the fermentation, colouring and scented substances. The separation of the must from the skins occurs by crunching using a slight pressure. The must completes fermentation for about 7 days at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: Aged in stainless steel tanks for several months, where the malolactic fermentation takes place, Then it continues in stainless steel tanks of small capacity, before being bottled and marketed after 3-4 months after bottling;;

ANALITICAL DATA: Alcohol 12,50% vol.;

ORGANIC EXAMINATION: Ruby Red color, smell distinctly vinous, dry, fruity, soft, harmonious, slightly tannic, remarkable for the strength of the structure and elegance of the fruit;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Pasta with savory sauces, light roasts, poultry, small game, cheese semi-spicy. It should be served at cellar temperature



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5	8020050000401 8020050150403	6 6	7,5 15	234 x 155 x H 297 320 x 220 x H 348	25 12	125 60