



SASSARA

VICENZA CABERNET

Denominazione Origine Controllata

È il vino "di carattere" nato per esaltare la personalità dei due vitigni Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

VITIGNI:

CABERNET SAUVIGNON 80% e CABERNET FRANC 20% prodotti nei vigneti di proprietà.

VIGNETO:

Allevamento a guyot. Terreno medio impasto argilloso. In pedecollina a 90 m. s.l.m. Età delle viti 15-20 anni. Produzione di circa 120 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve si raccolgono manualmente all'inizio di ottobre. Vinificazione tradizionale in rosso. Fermentazione sulle bucce per 10-15 giorni con punte di temperature massime di 28°C. Maturazione in botti di rovere per 7-8 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Netto giustamente erbaceo con note di frutti di bosco che si fondono armoniosamente con le sfumature del legno.

Sapore: Pieno, rotondo, morbido con tannini nobili e ben presenti senza essere aggressivi. Grado alcolico: 12,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

E' l'ideale accompagnamento per primi piatti saporiti, arrostiti, grigliate e formaggi a pasta dura. Temperatura di servizio: 16-18°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml.