

Cabernet Sauvignon



CAMPANA
VINI PIACENTINI



UVA: Cabernet Sauvignon

GRADO: 13% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 230 s.l.m.

TERRENO: calcareo – argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre

IN CANTINA: L'uva, raccolta in cassette nelle ore meno calde della giornata, viene portata in cantina, dove inizia il suo percorso di trasformazione.

Dopo una delicata spremitura dell'acino, il mosto insieme alla buccia viene spinto in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata, dove, anche con l'aiuto di frequenti rimontaggi, verranno estratte le sostanze che arricchiscono il colore ed il corpo del vino.

Ultimata la fermentazione, la partita di vino viene separata in due parti, una affinerà in legno, l'altra continuerà il suo affinamento in acciaio.

Dopo un anno le due parti vengono riunite in una botte d'acciaio, dove attenderanno l'imbottigliamento.

NEL CALICE: Con un colore rubino con riflessi granati si presenta molto elegante alla vista.

Dona al naso complesse note erbacee, di peperone e fieno, arricchite da una leggera speziatura, aromi di vaniglia, pepe verde, tabacco, polvere di cacao, caffè tostato e noce moscata.

In bocca molto intenso, corposo e ben equilibrato. Sul finale ricorda note minerali e tostate già percepite al naso.

Un vino importante da abbinare a lasagne al ragù di cervo, brasati, fiorentina alla griglia e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: 16°-18°C

PRIMA VENDEMMIA: 2007

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt