

CABERNET SAUVIGNON

BLACK LABEL - 2022

CARATTERISTICHE DEL VINO

Bouquet molto stratificato e complesso, capace di svelarsi progressivamente nel calice. L'incipit fruttato esprime note nitide di mora selvatica, mirtillo e prugna. Il corredo speziato si articola su cenni di tabacco, pepe nero e tratti minerali di grafite, per poi aprirsi a sfumature erbacee e balsamiche di peperone, menta ed eucalipto. Sorso mediamente strutturato, sorretto da una buona acidità che dona freschezza e verticalità. La trama tannica è morbida e ben integrata. La chiusura si distende in un finale lungo e asciutto, dall'ottima pulizia palatale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sposa ottimamente le carni alla griglia, brasati, cacciagione e formaggi a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

TERRENO	Argilloso.
---------	------------

ALLEVAMENTO	Guyot.
-------------	--------

VITIGNI	Cabernet sauvignon in purezza.
---------	--------------------------------

VENDEMMIA	Manuale in cassetta a metà Ottobre.
-----------	-------------------------------------

VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce di 2 settimane con rimontaggi delicati per favorire un'estrazione aromatica ottimale e tannini controllati.
---------------	--

AFFINAMENTO	Barriques di rovere americano e Tonneaux di rovere francese per almeno 24 mesi.
-------------	---

