

Mimesi

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino varietale Cabernet Sauvignon

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 12,5° e i 13,5°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 14° e i 16° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e macerazione fermentativa di 12-16 giorni a temperatura controllata di circa 28° C con rimontaggi che vengono continuati fino al raggiungimento del giusto gusto tannico e della giusta intensità di colore. Successivo periodo di affinamento e stabilizzazione di 7-8 mesi prima dell'imbottigliamento

ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso porpora con riflessi violacei

Sapore

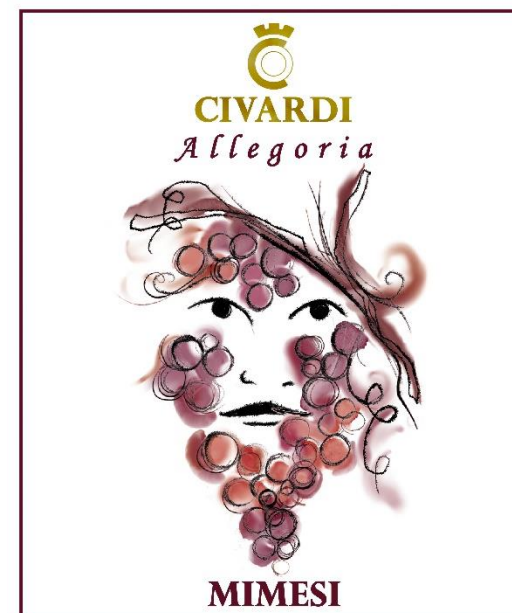
Morbido elegante, di buona struttura e di tannicità presente ma non eccessiva

Profumo

Persistente, intenso, fruttato. Con tipico sentore di peperone verde

Abbinamenti

Carni rosse e cacciagione. Ottimo anche con i formaggi



Civardi Oreste e Daniele