



GRAPPOLO
NEL CALICE



CABERNET

Uve:

¾ Carménère ed ¼ Cabernet Sauvignon

Zona di produzione:

vigneti della zona Eugenea e dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha:

da 3200 a 4200

Uva per ceppo:

da 1 a 2 kg

Tipologia di terreno:

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di pietre focaie e trachite di origine vulcanica.

Metodo di produzione

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità.

La vendemmia manuale viene effettuata a settembre.

Dalla tipica vinificazione con le bucce si ottiene un vino che ricorda l'uva di partenza.

Caratteristiche analitiche:

Acidità 5 g/l

Alcol 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 4 g/l

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta rosso rubino intenso con note violacee.

Al naso sentori di frutta rossa e piacevole profumo floreale-erbaceo.

Al palato asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere, buona la persistenza.

"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"