

Cabernet Sauvignon



Denominazione: Cabernet Alghero DOC

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Uve fresche raccolte manualmente, immediatamente diraspate, pigiate e fermentate sulle bucce

Esame visivo: Rosso rubino intenso

Esame olfattivo: Aroma fruttato intenso e persistente

Struttura generale: Vino molto strutturato, ricco di glicerina ed estratti. Avvolge morbidamente il palato

Zona di produzione: Alghero DOC. Nord Sardegna.

Suolo: Terreno medio-impasto, relativamente sciolto, ricco di rocce calcaree (calcare quaternario e dolomitico)

Sistema impianto: Guyot

Età del vigneto: 20 anni

Resa per ettaro: 60 ql/70 ql

Produzione annuale: 4000 bottiglie

Fermentazione: Attivazione naturale della fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni

Affinamento: 30 mesi, prevalentemente in acciaio. Affinamento in bottiglia di circa 8 mesi prima della distribuzione

Da bere fino a: Invecchiamento medio-lungo

Gradazione alcolica: 14% vol