

Schietto Cabernet Sauvignon Bio

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE CABERNET SAUVIGNON AFFINATO IN BOTTE

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 14,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora.

Profumo: ricco, intenso, fruttato.

Gusto: intenso, aroma fruttato e netto, pieno e rotondo, tannini morbidi e ben presenti.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni arrosto e formaggi.

Vitigno	Cabernet Sauvignon 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord-Ovest
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1990
Vendemmia	Metà Settembre
Resa	40 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, in vasca di cemento. Macerazione fino a 20 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in botte e 18 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

