



Family vineyards

CABERNET SAUVIGNON Quercus

Vino sofisticato, pieno e strutturato.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: il classico rosso rubino con leggeri riflessi viola.

Aroma: tipici aromi varietali che richiamano il ribes nero, il peperone verde, il cedro e la menta.

Gusto: fresco, ma molto gradevole, morbido e bevibile, con un interessante profilo tannico - vino con un retrogusto particolarmente piacevole.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: filetto di manzo, minestre, formaggi di media stagionatura, selvaggina. Sapori decisi per un vino di carattere.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Potenziale di invecchiamento: migliore nel primo anno di commercializzazione, ma al riparo dalla luce fino a 5 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 100 - 300 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Tipo di terreno: argilla e ciottoloso

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: Cabernet sauvignon (100 %)

Vendemmia: esclusivamente manuale

Vinificazione: 8 - 10 giorni alla T di 25 - 28°C

Fermentazione: 30% in grandi botte di rovere della Slavonia; 70% in acciaio inox

Maturazione: 30% in grandi botte di rovere della Slavonia per 12 mesi »sur lie«; 70% in acciaio inox

Fermentazione malolattica (MLF): parziale

Premi

Anno e nome del concorso
2016 Galicja Vitisl - Polonia

Annata Premio
2015 Medaglia d'oro



Parametri

Annata: 2016

Alcol : 13,5% vol

Acido complessivo: 5,08 g/l

pH: 3,65

Residuo zuccherino: 3,6 g/l