



CABERNET VOLOS

VITIGNO: CABERNET VOLOS

TERRENO: MEDIO IMPASTO TENDENTE AL LIMOSO

ALLEVAMENTO: GUYOT

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 3500 VITI PER ETTARO

CONDUZIONE DEI VIGNETI: AGRICOLTURA BIOLOGICA

DESCRIZIONE: VINO ROSSO DAL COLORE ROSSO PORPORA CON RIFLESSI VIOLACEI CHE LASCIA PRESAGIRE UN CARATTERE SCALPITANTE TIPICO SIA DELLA GIOVANE ETA' CHE DELLE VARIETA' RESISTENTI*. IN BOCCA SPICCA SUBITO LA FRUTTA ROSSA PER LASCIARE POI SPAZIO AD UNA COMPONENTE PIU' FRESCA DI FRUTTA DI SOTTOBOSCO. SEGUE UN INTRIGANTE TANNINO CHE RICHIAMA LA CONVIVIALITA' DI UN SUCCOSO SPEZZATINO CON POLENTA VENETA.

VINIFICAZIONE: LE UVE RIGOROSAMENTE SELEZIONATE E RACCOLTE A MANO VENGONO DIRASPATE E LASCIATE MACERARE IN ACCIAIO PER CIRCA UNA SETTIMANA DURANTE LA QUALE SI ESEGUONO QUOTIDIANAMENTE DEI RIMONTAGGI. UNA LUNGA SOSTA IN ACCIAIO SULLE FECCIE E UN PERIODO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA ACCOMPAGNANO IL VINO A MATURAZIONE PRIMA DELLA VENDITA.

ABBINAMENTI: IDEALE IN ABBINAMENTO CON CACCIAGIONE, COTECHINO E UMIDO CON POLENTA

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 15°-18 °

BOTTIGLIA: 750ML

* Le VARIETA' RESISTENTI sono ottenute grazie ad incroci tra la vite europea o quella americana, risultando immuni ad alcuni patogeni come peronospora e oidio. Grazie alla loro resistenza garantiscono il mancato utilizzo di prodotti fitosanitari in vigna, sposando perfettamente la nostra filosofia produttiva biologica.

