

TERRE MATILDICHE

Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Cabernet Sauvignon

Vino che nasce dalla selezione di uve Cabernet Sauvignon prodotte in azienda. Dopo l'affinamento in barrique di rovere di almeno 24 mesi, si presenta con un colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta rossa, note erbacee e speziate.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Cabernet Sauvignon
TIPOLOGIA	Vino DOP rosso, secco, tranquillo
UVAGGIO	Cabernet Sauvignon 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.300
DATI ANALITICI	Alcol 13% vol, zuccheri residui 3 g/l, acidità totale 5,5 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano (170 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Fine settembre/inizio ottobre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Pigiatura e macerazione di 7-10 giorni. Pressatura soffice. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In barriques di legno francese per almeno 24 mesi.

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi aranciati
PROFUMO	Ampio, con sentori di frutta rossa, spezie e vaniglia
SAPORE	Morbido, asciutto, tannico.

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Umidi, carne alla griglia

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	



CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
cos'è	VETRO GL71	PVC C/PVC90	SUGHERO FOREST	CARTA PAP21
dove va	RACCOLTA VETRO	PLASTICA	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa le componenti e conferiscile in modo corretto