

## TERRE MATILDICHE

### Colli di Scandiano e di Canossa DOP 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

<b>DENOMINAZIONE</b>	Colli di Scandiano e di Canossa DOP Cabernet Sauvignon
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino DOP rosso, secco, tranquillo
<b>UVAGGIO</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	3.300
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 14% vol, zuccheri residui 3 g/l, acidità totale 5,5 g/l

#### VITICOLTURA

<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti di Borzano (130 m. slm)
<b>TERRENO</b>	Di medio impasto tendente all'argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Cordone speronato
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>	3300 viti/ha
<b>METODO DI COLTIVAZIONE</b>	Integrato con certificazione SQNPI
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b>	Fine settembre/inizio ottobre

#### VINIFICAZIONE

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

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

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

#### CONSIGLI GASTRONOMICI

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Umidi, carne alla griglia

#### INFORMAZIONE TECNICHE

<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE</b>	750 mL
<b>CODICE EAN</b>	8 053904 450220

**E-LABEL CON INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI**



[label.tasto.io/67d85751fe104f0012ebf89a](https://label.tasto.io/67d85751fe104f0012ebf89a)