

## ALJMEDE

CABERNET SAUVIGNON  
RUBICONE IGT



---

**Varietà uve:** Cabernet 100%

**Dati analitici:** vino rosso secco, fermo

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Area di produzione:** colline forlivesi e circostanti

**Terreno:** consistenza media, misto argilloso e calcareo

**Altitudine:** 90/100 mt s.l.m.

**Max. Resa/ha.:** 17 tons/ha

**Pigiatura e fermentazione:** raccolta manuale verso metà/ fine Settembre. Soffice pigiatura. Viene sottoposto a processo di vinificazione attraverso macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

**Conservazione:** in autoclave di acciaio inox

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** vinoso, intenso e allo stesso tempo delicato e fragrante.

**Gusto:** secco, asciutto, pieno e armonico. Lievemente fruttato.

**Consigli del produttore:** perfetto per arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e bistecche alla griglia, piatti corposi in genere.

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

**Consigli di servizio:** versare in decanter almeno un'ora prima di servire, in modo da esaltare le caratteristiche olfattive del prodotto.