

ALJMEDE

CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT



RICONOSCIMENTI







Varietà uve: Cabernet Sauvignon 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 tonn./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 arrosti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e bistecche alla griglia, piatti corposi in genere.

Temperatura di servizio: 16-18° C

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

Provenienza: Prodotto in Italia Contiene Solfiti