



LINEA CLASSICA

CABERNET SAUVIGNON – Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio.

Tipo di terreno: Marne ed Argilla

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento: Guyot e cappuccina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce.

La maturazione avviene per il 30% in Barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16°C.

Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino carico con orli violacei, ha un profumo leggermente erbaceo, ricordando il lampone, la mora selvatica e sottobosco. Sapido, piacevole, leggermente tannico, di corpo e persistente.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: Si presta agli abbinamenti gastronomici più impegnativi in particolare con carni rosse e cacciagione.

Longevità: 6-8 anni

Temperatura di servizio: 16-18°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



CABERNET SAUVIGNON – Doc Collio

