

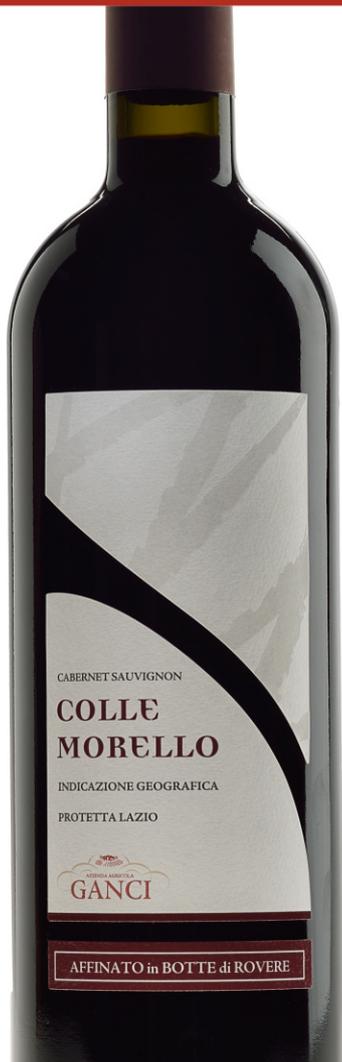
Vino Biologico



COLLE MORELLO

Indicazione Geografica Protetta Lazio

CABERNET SAUVIGNON



Vitigno di Origine:

Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento:

filare potato a cordone speronato. Resa per ettaro 70 q.li di uva.

Zona di Produzione:

Lazio, provincia di Latina.

Colle Morello è la località dove coltiviamo il nostro Cabernet, in prossimità del lago di Fogliano, su terreni rossi di medio impasto, in leggero declivio.

Tecnica di vinificazione:

le uve diraspate e pigiate vengono collocate in vasche di acciaio, sottoposte ad una serie di rimontaggi che permettono una buona estrazione del colore e dei tannini e lasciate fermentare a temperatura controllata. Dopo la svinatura e i successivi travasi, il vino che si ottiene matura in una grande botte di rovere per 12-14 mesi e successivamente in bottiglia per altri 6.

Note organolettiche:

colore rosso rubino intenso. Profumo ampio, di frutta rossa matura, con note speziate e di vaniglia. Al gusto si presenta di grande struttura, ben equilibrato, gradevolmente tannico.

Suggerimenti:

ottimo per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Per esaltare al meglio il bouquet aromatico è consigliabile far arieggiare. Servire ad una temperatura di 18-20°C

Tenore Alcolico:

13,50%

