

CABERNET SAUVIGNON Colli Aprutini FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Cabernet Sauvignon 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Collection of the grapes beginning October. Soft pressing is followed by maceration for about 15 days. After racking, the wine rests in stainless steel tanks at a controlled temperature (20-22°C) and then completes the alcoholic and malolactic fermentation. The wine is racked and then bottled; followed by bottle refining.

Tasting Notes: The color is ruby red tending to garnet. Aromas of cherry jam, black currant, blackberry, plum and pepper with subtle hints of tobacco. Rich and smooth on the palate with a dry, persistent finish.

Food Pairing: Red meat. Medium-aged cheeses.

Suggested Serving temperature: 16°-18° C.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta delle uve inizi Ottobre. Alla pigiatura soffice segue la macerazione per circa 15 gg. Dopo la svinatura, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (20-22°C) per poi completare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è rosso rubino tendente al granato. Gradevolmente profumato dai sentori di confettura di ciliegie, ribes, more, prugna, peperone, con lievi note di sottobosco, dal tenue finale speziato; al gusto è pieno, morbido, giustamente tannico, equilibrato, persistente.

Abbinamenti: Carne rossa. Formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16°-18° C.