

EL CABE BIO

DI MUSA



DENOMINAZIONE: Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2015

NEL VIGNETO

VITIGNO: Vitigno proveniente dalla regione Bordeaux che ha trovato diffusione in diverse parti del mondo. La sua comparsa in Italia è quasi contemporanea a quella del Cabernet Franc.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

ETA' DEI VIGNETI: 20 e 21 anni

RESA DELLE UVE: 80-85 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Macerazione per 25-30 giorni con temperatura controllata di 24°/28° gradi. Rimontaggi con innesto di ossigeno e pressatura soffice. Essendo questi dei vini tannici e corposi, l'affinamento viene eseguito con micro-ossigenatore per rendere il vino più morbido ed elegante.

GRADO ALCOLICO: ca. 13,00 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,50 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È certamente un ottimo vino, di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei da giovane, tendenti al granato con l'invecchiamento. Ottenuto in purezza dopo una lunga fermentazione, dona avvolgenti aromi di lampone e amarena. Al naso suadente, vinoso e leggermente erbaceo, maturando assume finezza, delicatezza e armonia, e acquisisce sottili note di violetta.

ACCOSTAMENTI:

Si abbina felicemente agli arrostiti di carni bianche e rosse, al pollame, alla cacciagione e ai formaggi di pasta dura.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

