

CABERNET SAUVIGNON BIO



TERRA MUSA

DENOMINAZIONE: Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

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: 80-95 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso; diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 24°/28°C, con rimontaggi giornalieri.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,80 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,60 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. Il profumo è vinoso, leggermente erbaceo con sfumature di lampone. Maturando assume finezza, diventa gentile, delicato, di rara armonia, con sottile profumo 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

