

IL CAPPELLO NERO BIO



DENOMINAZIONE: Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2000

NEL VIGNETO

VITIGNO: Cabernet Sauvignon invecchiato in barriques.

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.

RESA DELLE UVE: 80-95 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Manuale

CANTINA

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

GRADO ALCOLICO: ca. 13,00 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 4,00 g/l

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°/20°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

La maturazione di questo splendido vino avviene in barriques, poi continua l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Dal colore rosso rubino intenso e brillante, ha un profumo ampio e persistente, armonico, vellutato e giustamente tannico. Suadente, balsamico e speziato.

ACCOSTAMENTI:

Si accompagna piacevolmente a piatti saporiti, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Vino da meditazione.



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

