

MARIO'

Cabernet – IGT Umbria - ITALIA

SENZA SOLFITI AGGIUNTI – WAS®



VENDEMMIA 2020;

DENOMINAZIONE CABERNET IGT Umbria:

UVAGGIO 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon ;

TERRENO collinare con depositi di origine vulcanica, alternanza di strati di tufo, lapilli, e pomici;

ALTITUDINE tra i 360 mt. e i 400 mt. s.l.m.;

RESA PER ETTARO 50 q.li;

VINIFICAZIONE pigiatura, diraspatura delle uve e prolungata macerazione (15 gg. circa), con frequenti delestage;

FERMENTAZIONE a temperatura controllata 24°;

AFFINAMENTO in acciaio per 2 mesi, successivamente in legno per 6 mesi;

GRADAZIONE ALC. 14.0% vol.;

COLORE Rosso rubino con riflessi purpurei;

SOLFOROSA TOTALE 1,7 mg / lt <10 mg / lt limiti di legge;

AROMA aromi di frutti di bosco, mora, amarena e leggera nota erbacea, note secondarie di tabacco e spezie dolci;

SAPORE vino deciso con una leggera nota tannica, morbido ed equilibrato , lascia il palato con una piacevole e lunga persistenza, ben strutturato ed equilibrato;

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 16°-18° con calice ampio per esaltarne i profumi;

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino che ama la carne forte e aromatica, come pregiati arrostiti e selvaggina, ideale con formaggi stagionati. Predilige il tartufo, le carni affumicate, esaltandone il gusto raffinato. vino da bere in compagnia , ideale per serate con amici ;