

# Bottescura

## Cabernet – IGT LAZIO - ITALIA



### Senza Solfiti Aggiunti WAS®

**VENDEMMIA** 2018;

**DENOMINAZIONE** CABERNET Sauvigno IGT Lazio:

**UVAGGIO** 100% Cabernet Sauvignon ;

**TERRENO** Pianeggiante di origine sedimentarie, composti di sabbie e marne con livelli argillosi;

**ALTITUDINE** tra i 25 mt. e i 35 mt. s.l.m.;

**RESA PER ETTARO** 90 q.li/ha;

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

**FERMENTAZIONE** a temperatura controllata 24°;

**AFFINAMENTO** primo passaggio in botti di cemento , successivament in legno per 2 mesi, ed infine in bottiglia per 24 mesi;

**GRADAZIONE ALC.** 14.0% vol.;

**COLORE** Rosso intenso con riflessi viola;

**SOLFOROSA TOTALE** 2,0 mg / lt <10 mg / lt limiti di legge;

**AROMA** Intenso con profumi di bosco, ginepro, cannella e una leggera nota erbacea;

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 16°-18° con calice ampio per esaltarne i profumi, si consiglia un Decanter per esaltare la struttura ed i profumi;

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino che ama i formaggi stagionati, e la carne forte ed aromatica, come la selvaggina o i pregiati arrosti di maiale. Compagno ideale delle marinature. Predilige il tartufo, esaltandone il gusto raffinato.