

GLAMORE

CABERNET

AZIENDA Tenuta Il Botto – Località il Botto – Canale Nuovo - Orvieto (TN)

VENDEMMIA 2020

DENOMINAZIONE 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 ALCOLICA 14.0% vol.

COLORE rosso intenso tendente al violaceo

AROMA profumi di frutta di bosco, mora, amarena e leggera nota erbacea, note secondarie di tabacco e spezie dolci

SAPORE caldo, alcolico, leggermente morbido, lascia il palato con una nota tannica e una lunga persistenza, ben strutturato e equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° in calice ampio per esaltare 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. Compagno ideale delle marinature.