

Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



Cenni storici

Vitigno di origine bordolese principalmente coltivato nelle zone del Médoc. È senz'altro una delle varietà più rinomate al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot. In Italia ne esistono molte versioni, sia in purezza che con altri vitigni rossi. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità, pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir di provenienza.

Uvaggio e vinificazione

Prodotto esclusivamente da uve di Cabernet Sauvignon, selezionando quelle più mature, con basse rese per ceppo. Vinificazione in rosso con follature durante la fase di macerazione, al fine di estrarre colore insieme a gran parte delle sostanze polifenoliche.

Ultimata la fermentazione tumultuosa, il nuovo vino viene mantenuto a contatto con le bucce ancora per alcuni giorni, per favorire l'estrazione dei tannini più minuti grazie alla presenza dell'alcool.

Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in serbatoio.

Raggiunta così la stabilità biologica, si provvede a farlo maturare in piccoli fusti di rovere per 18-20 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per 8-12 mesi.

Esame organolettico

Si presenta di color rubino intenso, con profumo di lampone, ciliegia nera, cassis, sentori balsamici di ginepro, muschio e sottobosco. In bocca è elegante, morbido e ricco, con finale complesso.

Abbinamento suggerito

Pecorino Romano di media stagionatura, non salato.

Note di degustazione
