

Cabernet Sauvignon IGT "Alfabeto"



VITIGNI

Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.

Temperatura di fermentazione tra i 22° e 26°C.

Durata della macerazione: 12 giorni.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,50 g/l

Grado alcolico: 13% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, profumi fruttati, gusto armonico, un ottimo corpo, sapore asciutto.

GASTRONOMIA

Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: **18-20°C**