

Dracula

**CABERNET
SAUVIGNON**Indicazione
Geografica Protetta**TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA****Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso**Uve** Cabernet Sauvignon**Tipo di terreno** Medio impasto ricco di ghiaia**Sistema di Allevamento** Guyot**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente a metà Ottobre**Resa ettaro** 75 q.li/ha**Vinificazione**

Uve diraspate e pigiate in maniera soffice, macerazione per 6/10 giorni in vasca di acciaio a temperatura controllata entro i 28° C, rimontaggi manuali e frequenti delle stage nelle fasi iniziali della fermentazione.

La macerazione è gestita con l'obiettivo di estrarre i tannini più morbidi ed ottenere vini di grande struttura ed equilibrio. Maturazione in serbatoi di acciaio e in barriques, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche

Il colore è rosso rubino. La freschezza della menta, la fragranza passionale del cassis, l'avvolgente calore del lampone, rendono questo vino un'anima unica. All'assaggio è potente, lungo, armonico e complesso.

Abbinamenti

Dracula è un vino dalla natura esuberante: ha un naso complesso e vivace che ricorda i profumi del bosco, è come fare una passeggiata tra i cespugli: trovate mirtillo, ribes nero e more che si intrecciano alle erbe alpine, tracce di sottobosco, rocce (grafite). Altri profumi caratteristici sono note terrose, rabarbaro, prugne, eucalipto, cedro, tabacco e ciliegie sotto spirito. Al palato è maestoso, pieno e ampio nei ritorni con tannini che fanno di liquirizia e riempiono la bocca avvolgendola e creando una struttura notevole. Ma è con il trascorrere degli anni che il Dracula trascende la sua natura vigorosa per diventare di una finezza incredibile, balsamico e ricco di aromi terziari speziati, ma tutto questo mai a scapito della struttura, che rimane solida e compatta

Temperatura di servizio 18-20°C**Gradazione alcolica** 14,5% vol**Appellation**

Protected Geographical Indication

Colour Red**Grape** Cabernet Sauvignon**Soil** Calcareous fine or medium-bodied texture and abundant skeleton.**Traning System** Guyot or Double Guyot**Harvest** Selected at the vineyard in October and then hand-picked.**Yield** 75 q.li/ha**Vinification**

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. Fermentation takes place in contact with the skins for 15-20 days in vertical temperature controlled stainless steel tanks to preserve the aromas and enhance the extraction of tannins. The malolactic fermentation is induced right after. Follows the maturation in steel tanks and barrels. Rests in bottle for at least 4 months before release.

Flavour Characteristics

Ruby red in color with violet hues and complex aromas. In youth is known for fresh cranberries flavors, white pepper, black fruits and meats that with aging, develop in soft dusty aromas of dried figs and skin tanned by the sun. For those who are a fan of rustic wines Cabernet Sauvignon is a perfect choice and can be enjoyed in the next decade or more.

Food Pairing

Goes well with pasta dishes and savory sauces, smoked cheese. Is excellent with vegetable soups, beans and grass peas, meat and lightly cooked in a pan and of course with flavored roasts.

Service Temperature 18°- 20°C

in big balloons to allow air to come into contact with the wine and develop the aromas and flavours.

Alcohol 14,5% vol