
 TERRE DI CHIETI

Indicazione
Geografica Protetta

**CABERNET
SAUVIGNON**



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Rosso

Tipo di terreno Medio impasto con presenza di ghiaia

Sistema di Allevamento Guyot

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente verso la metà di 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 delestage 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 intenso. Il profumo è complesso, di impatto piacevolmente speziato e con sentori di amarena, piccoli frutti di bosco, pepe verde e fieno secco. Di corpo, caldo, piacevolmente tannico, al palato ritroviamo i lamponi e le more accompagnati da una leggera nota di viola. L'eleganza e l'intensità espressiva sono innate in questa etichetta

Abbinamenti

Indicato, grazie alla sua struttura tannica, con piatti corposi dove la grassezza fa da padrone, (funghi, asparagi, uova).

CARNI: gli arrostiti di carne rosse, brasati, bistecca marinata, involtini di carne, pasticcini di carne e selvaggina in salsa.

Primi piatti a base di tartufo, pizza con i funghi e altre verdure, risotto alla milanese

Temperatura di servizio 18° - 20°C

Gradazione alcolica 12,50% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Soil Medium texture soil with gravels

System Guyot

Harvest Manual harvest at the second half of October

Yield 75 q.li/ha

Vinification

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. We do a short maceration for 6/10 days in temperature controlled stainless steel tanks at 28°C with frequent pumping over in the early stages of fermentation. The maceration is aiming to extract soft tannins and colour while obtain a greater structure and balance. Maturation in steel tanks and then in barriques helps the integration of the flavour compounds. It's aging in bottle for at least 4 months before release.

Flavour Characteristics

Deep ruby red, with a complex aroma bouquet, a spicy impact with hints of black cherry, wild berries, green pepper and dry hay. Full-bodied, warm, pleasantly tannic on the palate we find raspberries and blackberries accompanied by a hint of violet. The elegance and the intensity of expression are innate in this label

Food Pairing

Indicated, thanks to its tannic structure, with full-bodied dishes where fatness is the master, and dishes with umami like mushrooms, asparagus, eggs.

MEAT: the red meat roasts, braised, marinated steak, meat rolls, meat pies and venison in sauce.

Pasta dishes with truffles, pizza with mushrooms and other vegetables, risotto alla Milanese.

Service Temperature 18° - 20°C

Alcohol 12,50% vol

