

Cabernet Sauvignon Italia – Villa Rocca



Uve. Cabernet Sauvignon.



Vinificazione. Raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice, fermentazione con le bucce per circa 10 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 22°C. Successiva fermentazione malolattica.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, con ricordi di ciliegia e lievemente erbaceo. Gusto asciutto, pieno e armonico. Vellutato e piacevole, di lunga persistenza.



Analisi. Alcol 12,5% vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con carne alla griglia e arrosti. Ottimo per accompagnare brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C.



Bottiglia. “Bordolese” da 750 ml (in cartone da 6 bt) e da 1,5L (in cartone da 6 bt).

