



RISERVA

ATINA D.O.C. CABERNET

Tipologia: Rosso, Atina DOC Cabernet

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 95%, Merlot 5%

Altitudine: m 410-500 s.l.m.

Suolo: argilloso, con presenza di marna

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità degli impianti: 6.200 ceppi per ha

Resa per ettaro: 40q

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura dei grappoli, immissione nel fermentino. Macerazione sulle bucce per 16 giorni, preceduta da un salasso del 40%. Fermentazione malolattica svolta in legno di rovere francese con affinamento di circa 30 mesi in barrique.

Assemblaggio delle due varietà.

Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%

Colore: rosso rubino con riflessi brillanti tendenti al granato.

Olfatto: al naso è ricco ed elegante, si percepiscono sentori di frutti di bosco, peperone, noce moscata con note dolci di vaniglia e nocciola.

Gusto: ampio, equilibrato, complesso riflette il terroir da cui deriva. L'acidità tipica dei terreni della zona ben si sposa con la rotondità dei tannini. Al retrogusto ritornano i complessi olfattivi del Cabernet Sauvignon: cuoio, peperoni, ed erba di campo.

Totale bottiglie prodotte: 3.000