



SATUR

ATINA DOC CABERNET

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 97%, Merlot 3%

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

Suolo: argilloso calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità degli impianti: 5.500-6.000 ceppi per ha

Resa per ettaro: 40-50 q

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 8-9 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, vinificazione effettuata con assemblaggio delle singole varietà, affinamento in acciaio per 3-4 mesi, maturazione in botte grande di rovere per 4-6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Olfatto: registro olfattivo caratterizzato da una buona precisione di frutto, una piacevole fragranza e da un corredo di terziari ampio ed equilibrato (frutta secca, pepe verde, liquirizia, miele di castagno).

Gusto: alla bocca si fa apprezzare per la vellutata morbidezza ed il volume, tannini dolci, a media densità, molto misurati nello sviluppo e in perfetto equilibrio con l'acidità. Retronasale coerente con nitidi ricordi fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 13.000
