

LIETO EVENTO

Vini Premium - Super Tuscan IGT



Gradazione: 14,5%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Maturazione: In botte di legno di rovere

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Dopo un'accurata cernita delle uve sia in vigna che in cantina, le uve dei due vitigni vengono pigio-dirasate e poste a fermentare in serbatoi di acciaio inox separatamente. La macerazione sulle bucce dura 10-15 giorni, durante i quali vengono eseguiti rimontaggi e follature manuali per una migliore estrazione del colore e dei polifenoli. Ultimata la fermentazione, le uve vengono pressate ed il vino assemblato e posto a maturare in botte di rovere

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi color porpora

Odore: Note fruttate, le quali richiamano frutti a bacca rossa matura come fragoline di bosco e ciliegie mature

Gusto: Vino ben strutturato, caldo, corposo e pulito. Al palato si presenta intenso, evidenziando le note di frutta rossa matura ed il tannino tipico del Cabernet Sauvignon

Temp. servizio: 18° - 20° C

Formati: Bottiglia: 750 ml



DREOLINO