

Stacciarino

Colli di Rimini D.O.C. Cabernet



Denominazione	Colli di Rimini D.O.C Cabernet
Gradazione media	14% vol
Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
Vinificazione	Fermentazione con macerazione a chicco intero a temperatura controllata 26°C, concentrato mediante "salasso". La macerazione è prolungata fino alla fine della fermentazione alcolica.
Affinamento	Sosta almeno 12 mesi in botti di rovere e tonneau per 70% della massa poi in acciaio fino all'imbottigliamento
Descrizione	Colore rosso bordeaux intenso, con riflessi granati. Ingresso potente, tipico ed evoluto, in cui si ritrovano i descrittori varietali (pepe nero, peperone) calati in una complessità armoniosa con note tostate, sentori di cacao, caffè ed un finale balsamico con note di mentuccia ed eucalipto. In bocca è caldo, inteso, avvolgente nonostante la grande struttura alla quale abbina sapiente equilibrio e persistenza.
Accostamenti	Adatto a portate più impegnative a base di carni rosse arrosto o in umido, cacciagione, salumi stagionati, formaggi di fossa
Anidride solforosa al consumo	86/14
Temperatura di servizio	18-20°C

