

BASSA DELLA MORA

Cabernet Sauvignon

Emilia IGT - Senza solfiti

Vino fermo dalle caratteristiche uniche, capace di coniugare il carattere deciso del Cabernet Sauvignon con quelli del nostro terroir.

Caratteristiche organolettiche

Colore	Colore rosso rubino intenso
Olfatto	Intenso e complesso, con note di susina matura e di confettura, complesse note speziate e varietali tipiche del Cabernet in sottofondo
Gusto	Avvolgente e strutturato, tannino morbido e vellutato con note dolci che riconducono a sensazioni di confettura di susine e di ciliegie

Dati tecnici

Vitigno	100% Cabernet Sauvignon
Grado alcolico	13% vol
Raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione fermentata per 10-12gg a temperatura controllata
Maturazione	Acciaio e piccole barrique di rovere francese
Affinamento	Almeno 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia
Malolattica	Svolta spontaneamente in primavera
Altro	Senza solfiti aggiunti

