



## **Cabernet, IGT Maremma Toscana 2008**

Zona di produzione: Montecucco, comune di Montenero d'Orcia (GR). Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità. Superficie : 4000 mq.

Uva con cui è prodotto: Cabernet Sauvignon al 100%. Epoca di maturazione: terza decade di settembre. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Resa: 38 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 22 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in serbatoio di acciaio inox da 37 hl basso e largo.

Invecchiamento: Affinamento in barriques nuove al 25% (1 nuova e 3 usate) per un periodo di 14 mesi.

### **Analisi organolettica:**

Colore: Rosso violaceo molto giovanile.  
Profumo: Le pirazine tipiche del Cabernet sono molto evidenti, incorniciate da una nobile trama di rovere derivante dalla barrique.  
Sapore: Invitante con la sua dolcezza, pur conservando una nota austera di grande classe. Il frutto gustoso e dominante conduce ad un retrogusto lungo ed impegnativo.

### **Dati analitici:**

Alcool:	13,7%
Acidità totale:	5,3 g/l
pH:	3,49
Estratto netto:	28,8 g/l
Acidità volatile:	0,56 g/l
Anidride solforosa totale:	72 mg/l
Anidride solforosa libera:	23 mg/l
Colore:	10,7

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

*Al Mo Me Ca*

