

Collio Cabernet Sauvignon DOC – Livon



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Situato nel Comune di Dolegna del Collio
- Vitigno: Cabernet Sauvignon
- Tipo di terreno: Marne ed Argilla
- Forma di allevamento: Guyot e cappuccina
- Vinificazione e Affinamento: Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce. La maturazione avviene per il 30% in Barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16°C. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino carico con orli violacei
- Profumo: Leggermente erbaceo, ricordando il lampone, la mora selvatica e sottobosco
- Gusto: Sapido, piacevole, leggermente tannico, di corpo e persistente.