

CABERNET

COLLI BERICI Denominazione di Origine Controllata



Pegoraro

LE UVE

Cabernet Franc 60% Cabernet Sauvignon 40%

IN VIGNETO

Vigne selezionate allevate a pergola su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 100 quintali\ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano a fine Settembre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con macerazione a lungo termine. Terminata la fermentazione\macerazione il vino riposa in botte di acciaio per circa nove mesi.

IL VINO

Di colore rosso rubino carico, all'olfatto è intenso con sentori fruttati di mora di rovo e ciliegia, note vegetali tipiche ma delicate. All'assaggio è avvolgente, con tannino elegante e particolare chiusura ricca di note fruttate esaltate nella loro franchezza.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12% Vol.

www.cantinapegoraro.it