



*corte
Figaretto*

Cabernet Sauvignon IGT



Das Gebiet

100% Cabernet Sauvignon aus lehmartiger und kalkartiger Boden mit zirka 4500 Rebstöcke pro Hektar.

Die Weinbereitung

Eine Hälfte der Trauben werden mitte Septmber von Hand gelesen und in Kisten gesammelt. danach werden sie 20 tage land in dem "Fruttaio" getrocknet, die andere Hälfte bleibt auf der Pflanz und danach 20 Tagen werden

zusammen vergärt. Dieser Wein lagert 18 Monate lang in Holzfässern aus französischer Eiche.

Die Weincharakteristiken

Seine Farbe ist dunkel rubinrot. Sein Bukett zeigt Noten von Konfituren, Gewürzen und Holz. Im geschmack ist er weich, trocken, wurzig mit ausgeprägten Tanninen. Gut ausgewogen und lange anhaltend. Alkohol 14,5 % Vol.

Serviertemperatur 16-18°C