



corte
Figaretto

Cabernet Sauvignon IGT



Territorio

Cabernet Sauvignon in purezza
Vigneti di proprietà provenienti dalla
Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in
località Figaretto, situati in posizione collinare
con esposizione a sud, terreno argilloso
fortemente calcareo.

Gli impianti sono a Gujot con una densità di
5000 ceppi per ettaro

Vinificazione:

Il 50% dell'uva viene raccolta, i grappoli
perfettamente sani e maturi vengono posti ad
appassire naturalmente nei nostri fruttai per 20
giorni circa, l'altra metà viene fatta surmaturare
in pianta a tralcio vivo sempre per 20 giorni
circa, passato questo periodo viene pigiata
assieme a quella posta in fruttai e il mosto
scende per gravità in serbatoi in acciaio inox
dove inizia lentamente a fermentare per 20
giorni circa a temperature non superiori ai 22
gradi.

Affinamento per 12 mesi in legno di rovere
francese e 6 mesi in bottiglia

Note Degustative

Colore rosso rubino scuro, si presenta con note
di confettura, delicati e invitanti profumi di
spezie e sottobosco con una splendida
espressione di persistenza, il sapore morbido e
asciutto con fitti tannini dolci ed eleganti
Abbinamenti: ideale con carni rosse, selvaggina,
formaggi di lunga stagionatura

Alcool: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °c.