

Montecariano

PUNTARA CABERNET SAUVIGNON IGT

VITIGNO

Cabernet Sauvignon 100%.

SUOLO

Il termine "puntara" indica una salita ripida che porta ad un anfiteatro naturale su cui crescono le vigne del cabernet sauvignon.

Il terreno di natura calcarea, ricco di sostanze organiche e di elementi nutritivi favorisce lo sviluppo ottimale dell'uva Cabernet Sauvignon, rendendo le bucce spesse e resistenti e un'alta concentrazione di zuccheri.

VENDEMMIA

A metà ottobre i grappoli raccolti a mano in piccole casse vengono lasciati in appassimento naturale per circa 30 giorni.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in apposite vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO

Con tecnica batonnage in legni di rovere francese per 36 mesi.

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso porpora intenso. Al naso le note fruttate del sottobosco si aprono a sentori di mirtillo, ribes nero, mora e rabarbaro. In bocca è cremoso per l'elevato estratto e la densa tannicità. Di grande nitidezza tecnica esecutiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'abbinamento con carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

