



[ORCODE WEB](#)



Cabernet Sauvignon Vino IGT Umbria - Bottiglia da 0,75 Lt - Cantina Baldassarri

Disciplinare: IGT Umbria - Cabernet Sauvignon

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon.

Aspetto: Netto, limpido.

Colore: Rosso rubino intenso e profondo.

Profumo: Il Cabernet Sauvignon si caratterizza per una minore carica aromatica, certamente non di grande intensità ma in contempo ci troviamo all' interno di un universo aromatico di grande pulizia, finezza, eleganza e complessità.

Le note aromatiche ci rimandano a sentori (impressioni) d'erba tagliata, peperone, menta e salvia.

Sapore: Si percepisce immediatamente un vino di notevole struttura, con dei tannini presenti in buona quantità. Di grande persistenza e di buona intensità gustativa.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate, inviate al fermentino e si aggiungono i lieviti selezionati.

La fermentazione alcolica che è termo controllata, dura circa una settimana, come la macerazione post-fermentativa.

Poi avviene la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce fermentate. E quindi avviene la selezione delle diverse frazioni di vino. Fermentazione manolattica in acciaio inox.

Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo, attraverso il processo della stabilizzazione tartarica, durante il mese di marzo- aprile. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Su vini di questa fattura occorre

abbinare piatti particolari e saporiti come lepre in salmì, cinghiale e selvaggina in genere. Ottimo anche con pecorino stagionato.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>