

Montecariano

MONTECARIANO.IT

PUNTARA

CABERNET SAUVIGNON IGT



CLASSIFICAZIONE

Igp/Igt

TERRITORIO

Valpolicella Classica.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

TIPOLOGIA

Vino rosso secco.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 100%.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia: verso metà ottobre, dopo una surmaturazione in pianta, si raccolgono i grappoli in piccole casse e vengono lasciati in appassimento naturale per 30 gg.

Fermentazione: l'uva, diraspata e pigiata in maniera soffice, fermenta in apposite vasche di acciaio inox con follature continue e ossigenazioni con rimontaggi e delastage a temperatura controllata 18°-24° C per 30 gg.

Maturazione: con tecnica batonnage in legni di rovere francese per 30 mesi.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia.