

STURM

Cabernet Sauvignon

Il tannino si fonde
con il mirtillo speziato:
il piacere della struttura.



uve

cabernet sauvignon

14%

grado alcolico

20

anni

età media vigneti

SEGNO DI TERRA, NE PORTA L'IMPRONTA FINO AL NASO E AL PALATO. RIVELAZIONE RICCA E VARIEGATA, REGALA NOTE DENSE DI PEPERONE FUSE A SPEZIE DOLCI. PERFETTAMENTE BILANCIATO, PERSISTENTE EVOCA TENACIA E DIPLOMAZIA IL CABERNET SAUVIGNON. È TESTARDO E COERENTE, NON TRADISCE MAI L'ASPETTATIVA DI UN'ESPERIENZA SENSORIALE INTENSA E RICCA. NEL TEMPO MOLTE COSE VENGONO E VANNO. LUI RESTA!

Segno zodiacale: capricorno.

Colore preferito: il nero.



UVE

Cabernet Sauvignon

VIGNETO

Età media vigneti: 20 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare nei tini di legno per un periodo di 20 - 25 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento in botticelle di rovere per 20 mesi e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa 6 mesi.

SENSAZIONI

Secco, deciso, diplomatico, avvolgente, rivelatore di tannino, longevo. Colore rosso rubino intenso. Al naso si percepisce il peperone rosso e il mirtillo, integrati a spezie dolci e liquirizia. In bocca risulta essere di ottima struttura e persistenza con un corpo bilanciato.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con carni rosse alla griglia e selvaggina.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

GRADO ALCOLICO: 14% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

S T U R M