

Marina Cvetic

Cabernet Sauvignon IGT Terre Aquilane



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Cabernet Sauvignon Terre Aquilane IGT Marina Cvetic

Titolo alcolometrico

15% Vol.

Uve

Cabernet Sauvignon

Prima annata di produzione

1990

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Ofena, 500 mt s.l.m.

Esposizione del vigneto

Sud/Est

Tipo di terreno del vigneto

medio impasto, ricco di scheletro con roccia affiorante

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dell'impianto

6.500 piante per ettaro

Resa per ettaro

50 q.li

Età delle viti di produzione

20 anni

Epoca della vendemmia

Metà ottobre

Vinificazione

Vinificazione in acciaio inox a 24-26°C. Segue affinamento di cui 12 mesi in barriques di rovere francese e imbottigliamento con affinamento in bottiglia

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

16°-18° C

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino concentrato, con riflessi granata. Bouquet intenso, complesso, ribes nero e mirtillo

Abbinamenti

Selvaggina, agnello alla brace.

+ appendice —