

LAUDARIO

CABERNET SAUVIGNON

CORTONA DOP

Di colore rubino impenetrabile. Potente al naso con un impatto di spezie, pepe e liquirizia su tutte, che lasciano via via spazio a mora, carruba, foglia di tè e peperone rosso. Strutturato e caldo l'assaggio, dall'elegante spessore tannico e dai decisi ritorni di frutta nera matura e chiusura di liquirizia e tabacco.

Of an impenetrable ruby-red color. Strong to the sense of smell with an impact of spices, pepper and liquorice on all, that slowly leaves space to the blackberries, carob, tea leaves and peppers. Structured and warm to the taste, of an elegant tannic prominence and the decisive aftertaste of mature black fruit with a final taste of liquorice and Tobacco.

UVE

Cabernet Sauvignon in purezza

VIGNETO DI PROVENIENZA

superficie 2,50 ha
ceppi/Ha 5.500
sesto impianto 2,30m x 0,80m
altitudine 310 m/slm
esposizione Sud-Est

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO

2004

RESA PER ETTARO

70 q/Ha

TERRENO

Medio impasto

VENDEMMIA

manuale in cassetta
con selezione in vigna

VINIFICAZIONE

in acciaio a temperatura controllata

MATURAZIONE

acciaio e legno

AFFINAMENTO

minimo 4 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,50%

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

VINEYARD

surface 2,50 ha
strain/Ha 5.500
planting density 2,30m x 0,80m
altitude 310 m/slm
exposure South-East

CULTIVATION

spurred cordon

YEAR OF PLANT

2004

HECTARE YIELD

70 q/Ha

TERRAIN

Medium textured

GRAPE HARVEST

manual in box
vineyard selected

WINEMAKING

steel tank with temperature control

MATURATION

steel and wood

AGING

at least 4 months in bottle

ALCOHOL BYVOLUME

13,50%

