

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani i.g.t.

CABERNET SAUVIGNON I.G.T.
BIOLOGICO

Zona di produzione: Vasto loc. Codalfo

Esposizione: nord-est

Altitudine: 150 m s.l.m.

Tipologia: Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione: 14% vol.

Produzione media per ettaro: 50 Q.li

Affinamento: 8 mesi in botte inox e bottiglia

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosso a temperatura controllata 25 °C

Durata: macerazione con le bucce per minimo 10 giorni

Colore: rosso rubino scarico

Profumo: intenso ed elegante, fruttato e speziato

Sapore: secco e morbido

Accostamenti gastronomici: accompagna molto bene primi impegnativi e selvaggina

Temperatura di degustazione: 18-20 °C

Longevità della bottiglia: 5 anni dalla commercializzazione

