BALDASSARRI



IGT UMBRIA - CABERNET SAUVIGNON

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Aspetto: Netto, limpido

Colore: Rosso rubino intenso e profondo

Profumo: Il Cabernet Sauvignon si caratterizza per una minore carica aromatica, certamente non di grande intensità ma in contempo ci troviamo all' interno di un universo aromatico di grande pulizia, finezza, eleganza e complessità. Le note aromatiche ci rimandano a sentori (impressioni) d'erba tagliata, peperone, menta e salvia.

Sapore: Si percepisce immediatamente un vino di notevole struttura, con dei tannini presenti in buona quantità. Di grande persistenza e di buona intensità gustativa.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate, inviate al fermentino e si aggiungono i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata, dura circa una settimana, come la macerazione post-fermentativa. Poi avviene la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce fermentate. E quindi avviene la selezione delle diverse frazioni di vino. Fermentazione manolattica in acciaio inox. Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo, attraverso il processo della stabilizzazione tartarica, durante il mese di marzo - aprile. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Su vini di questa fattura occorre abbinare piatti particolari e saporiti come lepre in salmì, cinghiale e selvaggina in genere. Ottimo anche con pecorino stagionato.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it