



CELENO CABERNET SAUVIGNON

Composizione Ampelografica:

100%cabernet sauvignon

Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, val Nure (PC)

Tipologia del Terreno:

Argilloso

Esposizione:

Sud-Est

Altitudine:

m 450 s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Densità di impianto:

3500 piante / Ha

Resa per Ettaro:

100 Q.li

Epoca di vendemmia:

metà ottobre

Tecnica di produzione:

Dopo una lieve pressatura delle uve avviene la macerazione di 6/8 giorni con un rimontaggio del mostro ogni 4 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24 gradi con lieviti selezionati. Durante la fermentazione primaria viene attivata la fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche:

Si tratta di un vino complesso, molto aromatico, che esprime tutte le meraviglie del bosco e della collina incontaminata. All'olfatto emergeranno prevalentemente i frutti rossi (lamponi, ribes) e i profumi vegetali del sottobosco (aghi di pino, foglie di quercia), ma ad un'analisi più attenta risulteranno evidenti le caratteristiche organolettiche più materiche, legate alla roccia, al cioccolato e alla foglia di tabacco.

Abbinamenti gastronomici:

Particolarmente indicato con la selvaggina meglio se stufata o sottoforma di spezzatino. Un altro fra i migliori abbinamenti del Celeno è sicuramente il tartufo.

Temperatura di servizio:

19°C

Tenore Alcolico:

14% vol

CELENO