

Cabernet Sauvignon

I FERRETTI



Der Cabernet Sauvignon wird ausschließlich aus Trauben der gleichnamigen Rebsorte hergestellt, die relativ jung ist und aus der Spontankreuzung von Cabernet Franc und Sauvignon Blanc entstand. Die Weine der Linie I Ferretti erhalten ihren einmaligen Geschmack durch den stark eisenhaltigen Boden, auf dem die Reben angebaut werden.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Leuchtendes Rubinrot. Leicht grasiges Bouquet mit Noten von Himbeere und Blaubeere, mit guter Struktur und ausgewogen mit edlen, recht offen zu Tage tretenden Tanninen; wunderbar vollmundig und rund. Ein Wein, der mit der Zeit großartig wird.

SERVIERVORSCHLAG

Zartes rotes Fleisch, Schmor- und Bratengerichte.

REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

5.500

WEINBEREITUNG

Etwa 20 Tage Maischegärung

AUSBAU

Etwa 18/24 Monate in Eichenfässern

REIFUNG

Weitere 2 Jahre in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C