

Cabernet Sauvignon

I FERRETTI



Il Cabernet Sauvignon è prodotto esclusivamente a partire da uve dell'omonimo vitigno, un vitigno relativamente giovane nato dall'incrocio spontaneo tra il Cabernet Franc e il Sauvignon Blanc. A conferire ai vini Ferretti il loro gusto unico è il terreno ricco di ferro in cui sono coltivate le loro uve.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo, ben strutturato ed equilibrato con tannini nobili alquanto evidenti; rotondità e pienezza straordinarie. È un vino che diventerà grande nel tempo.

ABBINAMENTO

Carni rosse delicate, umidi, stracotti, brasati.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per circa 20 giorni circa.

ÉLEVAGE

In botti di rovere per circa 18/24 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C