

Rosso della Rocca Cabernet Sauvignon DOC Asolo Montello

Macerazione sulle bucce e 2 anni di invecchiamento in botte grande di rovere francese. Profumi fini e fruttati che ricordano i frutti di bosco. In bocca è pieno e rotondo, con una buona ed elegante struttura caratteristico e complesso.

<i>Colore:</i>	Rosso rubino con riflessi granati
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Evidenti note di confettura di prugna e frutta di sottobosco, con sentori di tabacco, vaniglia e cacao. Di buona struttura, caratteristico e complesso, ancora evidente una forte spinta tannica
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale per secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,5% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0 gr/l
<i>Acidità:</i>	5,5 gr/l
<i>Estratto:</i>	30 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	16-18°C
<i>Uve:</i>	Cabernet Sauvignon 100%
<i>Sistema di allevamento:</i>	Doppio capovolto sesto d'impianto 3x1
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Seconda decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	Macerazione 15 giorni sulle bucce. Invecchiamento in botte grande di rovere francese per 2 anni. 1 anno di affinamento in bottiglia
<i>Zona di produzione:</i>	Castelcucco, Asolo
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 240 mm / A 325 mm / P 160 mm

