

**\*310 ALTITUDINE**

**Cabernet Sauvignon - Feteasca Neagra 2022**



Varietà di uva:

**Cabernet Sauvignon - 80%**

**Ragazza nera - 20%**

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti:

**Cabernet Sauvignon - 10,0 ha**

**Feteasca Neagra - 3,0 ha**

Resa: 8 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui

Microzona di Traian, Tigheci

Raccolto:

**Cabernet Sauvignon - seconda parte di ottobre**

**Black Girl - seconda parte di settembre**

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento in legno: 3 mesi in botti di rovere francese e americano di secondo passaggio

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 3,0 g/dm<sup>3</sup> Acidità: 5,1 g/dm<sup>3</sup>

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Vino dal colore rosso melograno con sapori complessi di ribes nero, prugne secche e note di pepe appena macinato. Ha un gusto delicato e ricco con tannini intensi e ben strutturati e sfumature di ciliegia.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse, come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati.

