

ROSSO

Cabernet

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Cabernet Sauvignon 60% Cabernet Franc 40%
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	3600 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	Fermentazione spontanea con macerazione a temperatura controllata in vasca d'acciaio per 10 giorni circa con rimontaggi quotidiani, fine fermentazione e successivi 2 mesi in cisterna di cemento non vetrificato
AFFINAMENTO	Almeno 16 mesi in botte grande di legno Rovere francese (rovere d'Allier e rovere di Nerves)
GRADAZIONE	13,5% vol
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMI	Ricorda i profumi del sottobosco, mirtilli, ribes nero e more che si intrecciano alle erbe alpine
SAPORE	Un palato maestoso, pieno e ampio con ritorno di tannini che sanno di liquerizia, balsamico e ricco di aromi terziari speziati post imbottigliamento
ABBINAMENTI	I convenzionali tutti, si può azzardare alla carne affumicata ed ogni tipo di carne alla griglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu