

ROSSO DI BRUMA

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
CABERNET SAUVIGNON



Ottenuto vinificando in purezza Cabernet Sauvignon, con una maturazione in botti di rovere di sei mesi

Vitigni

Cabernet Sauvignon

Vendemmia

Generalmente nei primi giorni di ottobre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per 10 giorni; la fermentazione alcolica degli zuccheri avviene in botti di primo passaggio e media tostatura di rovere francese, con l'ausilio di lieviti selezionati. L'affinamento avviene in botti di secondo e terzo passaggio, per un periodo di sei mesi, svolgendo contemporaneamente la fermentazione malolattica; l'affinamento prosegue per circa due mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte: 6.000

Gradazione: 12% vol.

Zuccheri: 3 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino con riflessi granati, ha profumi tipici varietali con sentori di spezie e vaniglia conferitogli dalla permanenza in botte; al palato è pieno, con tannini morbidi, di struttura importante e avvolgenti. Ottimo da abbinare a carni rosse saporite, cacciagione e formaggi ben stagionati. Servire a 16-18 °C

This wine is obtained through the vinification of Cabernet Sauvignon grape, with a oak ageing of six months

Grapes

Cabernet Sauvignon

Harvest

The grapes are picked up only by hand usually at the beginning of October

Vinification

The must macerates with the skins for 10 days; the alcoholic fermentation of the sugars takes place first in French oak barrels, with selected yeast. The refinement and the malolactic fermentation take place in barrels for six months; The ageing continues for 2 months in bottle

Bottles: 6.000

Alcohol: 12% vol.

Sugars: 3 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: ruby red color with garnet red highlights, typical spicy and vanilla bouquet. Full-bodied on the palate, with a soft and full-body scent of tannins. Best served with red meat and mature cheeses. Serving temperature: 16-18 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.