

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

“Cabernet Sauvignon” Toscana IGT 2014

Note tecniche

Uvaggio: Cabernet S. 90% - Petit Verdot 10%

Zona di Produzione: San Fabiano 250 m slm

Superficie di Produzione: 8,5 ha

Resa media di uva ad ettaro: circa 45 q.li

Vendemmia: prime due settimane di settembre

Bottiglie prodotte: 20.000

Tecnica di Vinificazione: Selezione accurata delle uve di 1° scelta in campo ed ulteriore cernita in cantina; fermentazione a temperatura controllata (28-32 °C) con lunga macerazione sulle bucce (18-20 giorni); pressatura soffice (0,6 Atm circa), malo lattica in acciaio e parziale maturazione sulle fecce.

Affinamento: In barriques di 1° e 2° passaggio per 18 - 20 mesi circa a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CABERNET
SAUVIGNON



SAN FABIANO CALCINAIA

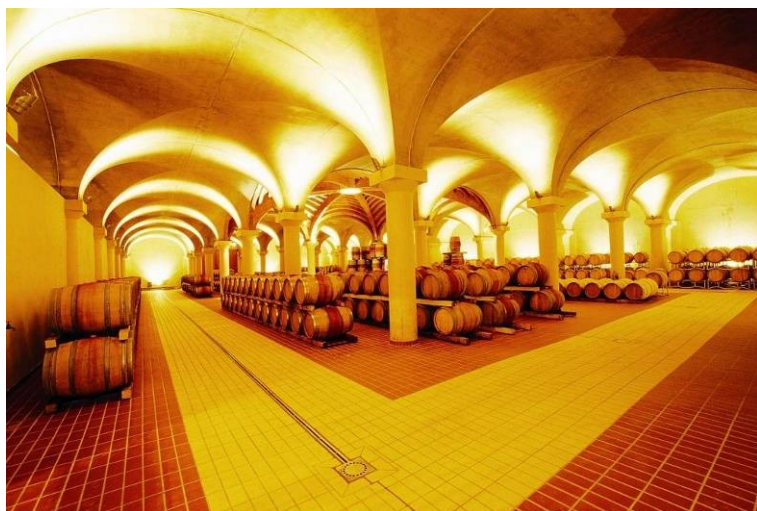
Note analitiche

Alcool svolto: 13.78 % vol

Acidità totale: 5,1 gr/lt

Estratto Netto: 31.9 gr/lt

Zuccheri residui: <5 gr/lt



ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO

ACCREDITED CONTROL BODY:
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MPAAF:

ITALY AGRICULTURE
AGRICOLTURA ITALIA

IT BIO 006

OPERATOR'S CODE:
CODICE OPERATORE N:

B2531



Formati disponibili - bottiglie da:

- 0,750 Lt , cartone da 6 bottiglie

- 1,500 Lt in astuccio o legno, confezione da 3

Caratteristiche organolettiche

Degustazione: colore rosso rubino molto intenso, leggeri toni violacei e sfumature granate che aumentano con il procedere dell'invecchiamento. All'olfatto si esprime complesso, ampio e molto fine, evidenziando note di mirtillo, ribes, ciliegia matura e decisi sentori di spezie dolci, cacao e legno, ben assemblati tra loro. Vino di ottima struttura, in bocca si presenta pieno, caldo, persistente, con carica tannica intensa ed avvolgente. L'equilibrio gustativo viene raggiunto dopo un medio periodo di invecchiamento (2-4 anni) che armonizza le grandi potenzialità di questo vitigno, splendidamente caratterizzato e valorizzato dalla realtà climatica e territoriale della Toscana.

Abbinamenti: è un vino che si abbina a tutti i grandi piatti della cucina tradizionale italiana ed anche internazionale. Si consiglia su risotti e timballi, carni rosse e formaggi di buona consistenza e stagionatura. Ottimo con zuppe, anche di pesce, interessante l'abbinamento con selvaggina e carni crude.

