



SAN FABIANO CALCINAIA

# TOSCANA ROSSO

## “CABERNET SAUVIGNON” IGT 2014 BIO

### *Uve*

*Cabernet Sauvignon 90% - 10% Petit Verdot*

### *Zona di produzione*

*San Fabiano 250 m slm - Cellole 500 m slm esposizione sud- ovest*

### *Sistema di allevamento*

*Cordone speronato*

### *Vendemmia*

*Prime due settimane di settembre*

### *Vinificazione*

- *Selezione accurata delle uve in campo ed in cantina;*
- *Fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione medio lunga sulle bucce (da 18 a 20 giorni);*
- *Fermentazione malo lattica in acciaio e parziale maturazione sulle fecce; pressatura soffice;*

### *Affinamento*

*In legni (500 Lt.) di 1°-2° passaggio per 18-20 mesi circa a cui seguono almeno 3 mesi in bottiglia.*

### *Accostamenti*

*Ideale con i piatti tradizionali italiani ed internazionali, risotti, timballi e zuppe, tartare e formaggi stagionati.*

### *Temperatura di servizio*

*16°C-18°C*

### *Produzione*

*Circa 20.000 bottiglie*



**Alcool svolto:**

13,78 % vol

**Acidità totale:**

5,1 gr/lt

**Estratto Netto:**

31,9 gr/lt

**Zuccheri residui:**

< 0,5 gr/lt