

UMBRIANA

Cabernet Sauvignon

- **Categoria:** Bergamasca indicazione geografica tipica
- **Vitigno:** Cabernet Sauvignon
- **Estensione vigneti:** 2 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/ovest
- **Forme di allevamento:** cordone speronato
- **Sesti d'impianto:** m. 0,9x2,85
- **Epoca di raccolta:** prima e seconda decade di ottobre
- **Sistema di raccolta:** manuale in cassetta
- **Resa/Ettaro:** 90 q.li
- **Resa/pianta:** 2,5 Kg
- **Cure particolari:** viene fatto un diradamento preventivo e, in vendemmia, una cernita dei grappoli migliori. Viene prodotto esclusivamente in annate che garantiscano un Cabernet di grande struttura
- **Vinificazione:** le uve, diraspate e pigiate, fermentano sulle vinacce per 7-10 giorni, con 1 ora di rimontaggio al giorno
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate, per almeno 8 mesi. A fermentazione malolattica avvenuta, passaggio in barrique e in botti di rovere da 25 Hl fino al raggiungimento della giusta maturazione. Imbottigliamento senza filtrazione e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
- **Gradazione alcolica:** 12,5-13% vol.
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 16-18°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino rosso secco, svolge un'ampia gamma di profumi, ben sostenuti da note erbacee e vanigliate. Vino di gran corpo, molto caldo, adatto per un invecchiamento prolungato. Si consiglia l'uso di un decanter per la miscita. Servire a una temperatura di 18-20°C.
- **Abbinamenti:** consigliato con importanti piatti di carne e formaggi stagionati
- **Codice EAN:** 8 033737 460078



Azienda Agricola LURANI CERNUSCHI
Via Convento, 3 - 24031 Almenno S.Salvatore (BG)
Telefono e Fax 035.642576
www.luranicernuschi.it - cantina@luranicernuschi.it

