



FOCALONE

*Cabernet Sauvignon
Terre di Chieti I.G.T.*

Tipologia: Cabernet Sauvignon - Terre di Chieti I.G.T.

Uve: Cabernet Sauvignon 100 %

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Limoso - Argilloso, leggermente calcareo

Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud - Ovest

Età delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 100 q

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale, intorno alla metà di Ottobre

Vinificazione: Lunga macerazione con le bucce e frequenti rimontaggi in presenza di aria, assicurano un'ottimale estrazione del colore. Temperatura di fermentazione 26°C. Pressatura limitata, le frazioni finali più ricche di tannini durivengono separate. Fermentazione malolattica

Affinamento: In acciaio

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo di piccoli frutti rossi, lievi sentori di peperone verde, seguito da delicate note speziate; corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica importante, integrata in un finale di bocca asciutto e piacevole

Abbinamenti: Primi piatti della tradizione abruzzese, grigliate di carne, insaccati mediamente stagionati

Temperatura di servizio: 18°C