

YOUR RED PRIVATE EMOTION



SISTOROSSO

Varietà contenute:

Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione:

Veneto - Colli Berici – Alonte (Vi)

Caratteristiche del Vigneto:

altitudine 100 m s.l.m.

Sistema di allevamento:

cordone speronato , 3.600 piante per ettaro

Vendemmia:

raccolta manuale in cassetta a metà ottobre

Vinificazione:

pigiatura soffice, fermentazione in vasca d'acciaio a circa 20° C con le vinacce per 12 – 15 giorni , rimontaggi giornalieri e 2 – 3 delestage

Affinamento:

in barriques di rovere francese da 225 lt e successivamente affinato in bottiglia per 3 mesi

Colore:

rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo:

fruttato, con sentori vegetali e minerali, note speziate di liquirizia e leggera vaniglia

Gusto:

secco ed asciutto, con piacevole nota amarognola caratteristica del vitigno, morbido e rotondo

Abbinamenti gastronomici:

si accosta ottimamente ad arrostiti di carni rosse, grigliate , selvaggina e formaggi stagionati

Tenore alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Bottiglie: da lt 0.75