

Marcel Zanolari

Cabernet Sauvignon



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone.

Vitigno

Da uve Cabernet Sauvignon 100%; vigna in produzione dal 2001.

Temperatura consigliata

17 – 18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita.

Conservazione

7 – 10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 36 mesi in barriques di 2° - 3° passaggio.

Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 400 gr.

Caratteristiche

Elegante, armonioso, sensazioni speziate, viola, sottobosco.

Abbinamenti

Paste, verdure al vapore, carni bianche.

Piante ettaro

7000

Sup. produttiva

6130 m²