



Cabernet Sauvignon

Grande Nuit

CLASSIFICAZIONE	Produit de France
TIPOLOGIA	Rosso
NAZIONE	Francia
VITIGNO	Cabernet Sauvignon
VENDEMMIA	Effettuata quando l'uva ha raggiunto un perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità e sapori. La raccolta dura 2-3 giorni e viene fatta di notte.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene di notte quando le temperature si trovano al livello più basso al fine di preservare le caratteristiche dell'uva e di ridurre al minimo il fenomeno naturale dell'ossidazione che inizia appena l'uva viene raccolta. L'uva viene trasportata velocemente in cantina dove i 2/3 dell'uva raccolta vengono trasferiti immediatamente in vasche. La parte restante viene portata a 65°C per otto ore per estrarre colore e aromi prima che vengano uniti all'uva in vasca. Queste due parti verranno unite durante il processo di fermentazione. In seguito vengono selezionati i lieviti che hanno il compito di enfatizzare profumi e aromi dell'uva Cabernet Sauvignon.

AFFINAMENTO

Affinamento di 3 mesi sulle fecce fini con movimentazioni occasionali per ammorbidente il vino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color rosso violaceo con un naso intenso caratterizzato da profumi di violetta e mirtilli. Rotondo e delicato al palato con piacevolissimi aromi di piccoli frutti neri freschi.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.