


Chiusa Grande





PERLA ROSSA
CABERNET – SAUVIGNON IGT
BIOLOGICO

UVE:
CABERNET-SAUVIGNON

VENDEMMIA:

La vendemmia avviene durante la terza decade di settembre, al raggiungimento della completa maturazione biologica dell'uva, valutata in base al grado zuccherino, al pH, all'acidità totale ed al potenziale polifenolico. Le uve vengono raccolte a mano, nel rispetto della loro integrità e delle peculiarità organolettiche.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e nel rispetto dei più moderni metodi di produzione del vino rosso.

Dopo la selezione delle migliori uve, le stesse vengono diraspate, refrigerate a 8°C ed immerse nel vinificatore, dove le bucce restano a contatto con il mosto per circa 20 giorni, ad una temperatura controllata che da 8°C iniziali sale fino ad un massimo di 25°C.

Durante questo periodo vengono effettuati periodici rimontaggi e delestage che permettono un più omogeneo contatto delle bucce con il mosto. Ciò favorisce l'estrazione degli elementi nobili delle bucce che porteranno la personalità al futuro vino. Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione, il vino viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice e lasciato decantare in serbatoi d'acciaio, dove si innesca la fermentazione malolattica con inoculo di batteri malolattici. Una volta terminata questa seconda fermentazione, il vino viene travasato in serbatoi di acciaio in attesa di essere imbottigliato. Il vino viene immesso sul mercato dopo ulteriori 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Le norme previste dalla normativa per la produzione dei vini biologici sono rispettate in tutte le fasi della vinificazione, a garanzia e tutela della genuinità e della salubrità del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Rosso intenso con riflessi leggermente granati

PROFUMO: Il suo odore è tipico del vitigno da cui proviene, è intenso e persistente, con piacevoli sensazioni di pepe e peperoncino, con chiari sentori speziati e tostati. L'armonia e l'equilibrio tra le sue componenti aromatiche conferiscono a questo vino un aspetto unico e inconfondibile bouquet tipico

SAPORE: : Corposo e persistente, ampio e armonioso; ha una forte personalità e gusto di notevole piacevolezza ed intensità, levigato ed elegante il tannino.

ABBINAMENTI: ideale abbinato a carni rosse, salumi tipici e formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: Conservare la bottiglia in un luogo fresco ad una temperatura di 8-10°C

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 18°/20° avendo cura di arieggiare il vino prima del consumo