

Perpilia

ATINA CABERNET D.O.C.



Abbinamento: carni rosse alla griglia, formaggi stagionati
Servire alla temperatura di 18-20°C

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%

Resa massima per ettaro: 60 q

Altitudine impianti: 350-420 m s.l.m.

Suolo: marnoso, argilloso ed arenaceo in alternanze stratificate

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità impianto: 4000-4500 ceppi per ha

Vinificazione: raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre, diraspapigiatura degli acini, macerazione per 15 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio inox

Note organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto: libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura, gradevole la nota vegetale

Gusto: base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido

Gradazione alcolica svolta: 13,00%

Tenuta
dell'
Agnerone


Perpilia

ATINA CABERNET D.O.C.



Food pairing: grilled red meats, aged cheese

Serve at 18-20°C

Year gone to market: 2009

Grapes: Cabernet Sauvignon 100%

Maximum yield per hectare: 60 q

Altitude: 350-420 m s.l.m.

Soil: marley, clay and arenaceous in stratified alternations

Upbringing system: spurred cord

Density: 4000-4500 strains for ha

Vinification: manual harvest in the first 10 days of October, destemming-pressing, maceration for 15 days, malolactic fermentation in stainless steel

Refinement: in stainless steel

Sensory notes

Colour: intense ruby red with violet reflexes

Fragrance: emits floral nuances, concentrated notes of dark berry fruits

Taste: broad and smooth, full bodied, soft tannins and savoury

Percentage of alcohol: 13,00%

*Tenuta
dell'
Agnerone*
