ANGORIS
1648

Cabernet Sauvignon

DOC COLLIO

LINEA ANGORIS



Cabernet Sauvignon 100%

Ronco Antico ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà ottobre

13,0% Vol.

Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1 ha

Piantato nel 1997 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 70 quintali/ha ~ Numero bottiglie 5.000

Il mosto rimane in contatto con le bucce per favorire l'estrazione del colore durante la fermentazione alcolica. Al termine viene svolta la fermentazione malolattica.
Il vino, in seguito, si affina per 12 mesi in tonneaux e successivamente riposa in bottiglia per altri 4 mesi.

Rosso rubino carico con riflessi violacei.
L'olfatto è elegante e delicato, con piccoli frutti rossi, speziato con sentori di liquirizia, note di tabacco e cuoio.
Al gusto è secco, caldo e robusto, con tannini fini, elegante, vellutato e lungo.

Gli abbinamenti consigliati sono tagliata di manzo al rosmarino, carni rosse alla brace o affumicate, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio 18 - 20 °C

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com