



CANTINA  
FRANCO GALLI

Linea Sconfini

## CABERNET SAUVIGNON

2022 | IGP Rubicone

**Vitigno:** 100% Cabernet Sauvignon

### Descrizione

-  limpido e consistente, rosso rubino vivo
-  spiccati aromi vegetali e fruttati, con un ricordo al fieno secco e una nota finale di amarena
-  di buona struttura e persistenza, con una setosa tannicità ed un'armonica morbidezza

### Abbinamento

-  vista la sua freschezza ed eleganza, si consiglia con primi piatti a base di cacciagione da piuma e selvaggina o per carni rosse ai ferri

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

### Provenienza

-  dai nostri vigneti di Saludecio (Rn) esposti a Sud - Ovest, situati a 120-150 m s.l.m.
-  terreno argillo-limoso e marnoso derivante da rocce attribuite all'età pliocenica

**Età delle viti:** 15-28 anni

### Vendemmia

-  prima metà di ottobre

### Vinificazione

-  15-20 giorni di macerazione in vasca, durante i quali avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 22-26 °C. Fermentazione malolattica e affinamento iniziale in cemento che proseguirà per almeno 5 mesi in bottiglia.

**Alcool:** 13,5 %Vol

**Acidità:** 5,2 g/l

