



CANTINA
FRANCO GALLI




Linea Sconfini

CABERNET SAUVIGNON


2020 | 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 4 mesi in bottiglia.

Alcool: 13,5 %Vol

Acidità: 5,2 g/l

