

“CABERNET” Cabernet Sauvignon IGT Colline Teatine Biologico 2018 – Fattoria Teatina

nome: Cabernet

tipo: rosso

uve: Cabernet Sauvignon 100%

comune di produzione: Torrevecchia Teatina (CH)

resa per ettaro: 70 quintali

tipo di terreno: medio impasto

sistema di allevamento: cortina semplice

densità impianto: 1.600 piante per ettaro

vinificazione: diraspapigiatura seguita da almeno 6 giorni di macerazione delle bucce con il mosto a 28/30°C, svinatura ed affinamento in acciaio inox e poi barrique per 3 mesi

epoca di imbottigliamento: giugno successivo alla vendemmia

colore: rosso rubino

bouquet: ribes nero, pepe, peperone verde, menta

sapore: frutti rossi

temperatura di servizio: 18°C

abbinamenti: spezzatino di cinghiale al vino rosso, esso stesso.

name: Cabernet

type: red wine

grapes: Cabernet Sauvignon 100%

municipality of production: Torrevecchia Teatina (CH)

yield per hectare: 12 tons

type of soil: medium clay

farming system: single curtain

tree planting density: 1,600 plants per hectare

wine making: destemming following by 6 days contact at least with the skins at 28/30°C, followed by ageing in stainless steel vats and 3 months in barrique.

bottling time: following June to the harvest

color: ruby red

bouquet: black ribes, pepper, mint.

taste: red fruits

serving temperature: best served at a temperature of 18°C

food pairings: wild boar stew with red wine, itself.