



Cabernet Sauvignon DOP

*Colore rosso rubino tendente al granato, odore vinoso, con profumo caratteristico leggermente erbaceo.
Sapore secco, morbido, pieno, armonico.*



Colli d'Imola DOP Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



90 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro T. (BO)



1 - 5 anni



18 - 20° C



Macerazione protratta oltre i 13-15 giorni con follature giornaliere a temperatura controllata intorno ai 20-25°C, fino a completo esaurimento degli zuccheri sulle vinacce. Successivamente il prodotto subisce un invecchiamento di circa 12 mesi in botti di rovere della capacità di 7000 litri.



Colore rosso rubino tendente al granato, odore vinoso, con profumo caratteristico leggermente erbaceo. Sapore secco, pieno, armonico, giustamente tannico.



È un vino da meditazione, da bere soli o in buona compagnia. Ottimo con carni arrostate, piatti dal sapore forte e formaggi ben stagionati anche piccanti.



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI