

 **Colli d'Imola D.O.P.**

CABERNET SAUVIGNON

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: la giusta carica produttiva del vigneto e la scelta della corretta epoca di raccolta, sono determinanti per ottenere un grande vino come il Cabernet Sauvignon di Villa Poggiolo. La tecnica di vinificazione è quella in Rosso; il pigiato viene fatto fermentare integralmente in contenitori chiamati vinificatori. La fermentazione, condotta mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, ha una durata di circa 13-15 giorni, ad una temperatura controllata che non supera mai i 25 gradi. La frequenza dei rimontaggi, ogni 4 ore, favorisce l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini nobili che caratterizzano questo grande vino rosso. Alla fine della fermentazione, segue la svinatura e la fermentazione malolattica; alcuni travasi, al termine di questa fase, preparano il vino al suo affinamento in legno, che si protrae per almeno 12 mesi. La stabilizzazione a freddo, l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi, sono la conclusione del ciclo produttivo.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso tendente al granato, bouquet di frutti a bacca rossa; sapore pieno, ampio con tannini vellutati; presenti sentori di vaniglia e liquirizia, tipici dell'affinamento in legno.

Da servire: è un vino da meditazione, da gustare in giusta compagnia. Si consiglia con carni arrostiti, brasati e piatti dal sapore forte.



1-5 anni



18-20° C



70/80 q.li per ettaro