

Azienda Agricola IL GHIZZO

Loc Il Ghizzo di Folignano 2 – Ponte dell’Olio – PC

348 25 31 773 – 333 27 89 596 – 335 35 24 38

www.ilghizzo.com – www.ilghizzovini@gmail.com

CABERNET SAUVIGNON DOC

‘PIRLOT’

UVA: CABERNET SAUVIGNON (100%)

Cabernet Sauvignon Grappolo medio, cilindrico piramidale, per lo più alato (130-180 gr). Acino medio piccolo, con buccia molto spessa, consistente e pruinosa e di colore blu intenso.

GRADI: 13,50 % vol. 750

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati

AFFINAMENTO: inox 12 mesi + di 3 mesi minimo in bottiglia;

LONGEVITA’: 3 – 4,5 anni.

COLORE: rosso rubino scuro, sfumature violacee, cromatura intatta, pulito; consistente il frutto dell’uva, così la base glicerica;

PROFUMO: intenso, ottima nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia modenese, buona l’acidità olfattiva, ottimo l’equilibrio dei profumi;

SAPORE: intenso, ottima nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia modenese, buona l’acidità olfattiva, ottimo l’equilibrio dei profumi;

SENSAZIONI: piacevole, rotondo, possente, avvolgente; struttura del vino di media-alta consistenza, ottima l’integrità e l’equilibrio complessivo; piacevole l’armonia naso-bocca.

SERVIZIO: 14 - 16 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: Facile l’abbinamento, sia per gli antipasti, che per i primi e per i secondi piatti a base di carne e pesce di mare dal sapore pronunciato. Ottimo con le carni da brace e da griglia, nonché con il maialino o la porchetta, e quanto del gusto personale e territoriale.

