Cabernet-Zinfandel IGT Puglia BIOLOGICO



TIPOLOGIA
Vino rosso fermo
VITIGNI PRINCIPALI
Negroamaro, Primitivo da agricoltura biologica
AREA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.
TERRENI
Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.
RACCOLTA
La vendemmia del Primitivo ha luogo normalmente in agosto al più tardi inizio settembre, mentre quella del Cabernet si svolge entro la terza decade di Settembre.
VINIFICAZIONE
Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento per rendere i tannini più morbidi e dolci.
COLORE
Rosso rubino intenso con granati
OLFATTO
Aroma intenso con note di frutta a bacca rossa e prugna matura. Note eteree di liquirizia, cioccolato e nel finale note erbacee e tostate.
GUSTO
In bocca di corpo e potente, con tannini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale con piacevoli sentori erbacei.
ABBINAMENTI
Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.
CONSIGLI PER IL SERVIZIO
Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.
GRADO ALCOLICO
14,5%

[Baros (75 cl)], [14,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)