



BOTTE ROSSA



VITIGNO DI ORIGINE: Cabernet sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per circa 10-15 giorni, 3 rimontaggi al giorno, in seguito pressatura soffice e sgrondo del Mosto-Vino. Viene lasciata finire la fermentazione alcolica in cisterne di acciaio inox. La fermentazione malo lattica avviene spontaneamente dopo la fermentazione alcolica. Dopo le fermentazioni viene posto in botti di legno da 10 e 15 hl per almeno 20 mesi. L'affinamento in bottiglia dura per 6 mesi prima della messa in commercio

CARATTERISTICHE: Tra le sfumature cromatiche spicca il rosso violaceo tendente al granato, nel naso dominano il ribes, la mora, il mirtillo rosso e il pepe. Ma é soprattutto al palato che questo Cabernet si esprime in tutta la sua pienezza, impreziosita da tannini ben integrati che gli danno robustezza e struttura. Un equilibrato gioco di maturità e tannicità ne sottolinea il retrogusto armonioso e persistente.

ABBINAMENTI: Si accompagna in modo eccellente alle carni suine e bovine, agnello, pollame, anatra, selvaggina e formaggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 23 °C. Scaraffare nel decanter almeno 3 ore prima

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it