



JASCI



Cabernet Sauvignon IGP Terre D'Abruzzo Vino Biologico



Zona di produzione: Vasto (CH).

Vitigno: Cabernet Sauvignon.

Denominazione: IGP Terre d'Abruzzo

Tipo di allevamento: Tendone.

Anno di impianto: 2018.

Superficie terreno: 00.50.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est.

Altitudine: 180 m s.l.m.

Densità: n° 3000 ceppi per ettaro.

Produzione: 4 Kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: dal 20 al 30 Settembre

Vinificazione: Macerazione per almeno 7-9 giorni sulle bucce alla temperatura di 28° C, seguita da un affinamento in botti di cemento e d'acciaio.

Caratteristiche chimiche: Alcool 13% vol.

Massima espressione: 3-4 anni.

Colore: Rosso rubino.

Naso: Persistente con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di vaniglia.

Palato: Equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole.

Cucina abruzzese di abbinamento: Pasta alla chitarra, sagne e fagioli, pollo al forno.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.