

IL BUON BASTARDO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO CABERNET SAUVIGNON

This wine is produced from the grape with which I began my journey in the company: Cabernet Sauvignon. A stubborn and tenacious vine, it transforms during fermentation into a sensual and elegant wine, perfectly balanced with its firm tannins. The biggest and heartfelt thanks from me to this wonderful product.

Un vino dedicato al vitigno che mi ha accolto in questa avventura: il Cabernet Sauvignon. Un vitigno tenace, il Cabernet Sauvignon è in grado di trasformarsi durante la fermentazione, in un prodotto sensuale ed elegante, perfettamente equilibrato con i suoi importanti tannini. Il più grande e sentito ringraziamento da parte mia a questo meraviglioso prodotto

elegant



elegante

data sheet

GRAPES	100% CABERNET SAUVIGNON
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	6.300 VINES PER HECTARE
YIELD	65 Q.LI
HARVEST	III WEEK OF SEPTEMBER
AGING	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10°C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS. IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS AND THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE.

VITIGNI	100% CABERNET SAUVIGNON
TERRENO	VULCANICO - ARGILLOSO
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ	6.300 CEPPI PER ETTARO
RESA	65 Q.LI
VENDEMMIA	III DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE. MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI. IN BARRIQUES PER 6 MESI E ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA.