

ATINO



Cabernet di Atina DOC

Tipologia vitigno: Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%

Zona di produzione: Territorio comunale di Alvito e Gallinaro (FR)

Epoca di impianto: anno 2007/2008

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentini di acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in rosso, 9/12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Olfatto: L'impatto aromatico iniziale richiama frutti rossi molto maturi, quasi in confettura, tra cui ciliegie, frutti di bosco, fragole e sfumature agrumate come l'arancia sanguinella che, con il passare del tempo, lasciano spazio ad aromi vegetali, floreali in appassimento, minerali ematici e tratti terziari speziati tra cui il pepe nero e chiodi di garofano.

Palato: Molto persistente, fine ed elegante. I tannini e l'alcool restano sullo sfondo, ben amalgamati con il resto delle caratteristiche organolettiche.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo compagno di primi e secondi piatti di struttura. Ottimo abbinamento con carni rosse al sangue, carni in umido e selvaggina.

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl

Via Giacomo Balla, 2

San Cesareo, 00030 (RM)

P.IVA 14472261008

info@tenutacervelli.com

www.tenutacervelli.com