

# ROSSO GIUNONE

## CABERNET SAUVIGNON IGT

---



### DENOMINAZIONE

IGT

### TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5 % VOL

### ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA LOCALITÀ MONTE GAZZO IN COMUNE DI CALDIERO

### TIPO DI UVA

80% CABERNET SAUVIGNON , 20% MERLOT

### PRODUZIONE PER ETTARO

10 T

### VENDEMMIA

PRIMI OTTOBRE

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

UNA PARTE DELLE UVE SEGUE LA VINIFICAZIONE CLASSICA. LA RACCOLTA È MANUALE E AVVIENE SUBITO LA DIRASPA -PIGIATURA . SEGUE LA FERMENTAZIONE NEL VINIFICATORE PER 8-10 GIORNI. LA FERMENTAZIONE MALO-LATTICA VIENE FATTA IN ACCIAIO E L’AFFINAMENTO DI ALMENO 8 MESI IN BARRIQUE E TONNEAUX DI 3°- 4° PASSAGGIO. UNA PARTE DELL’UVA VIENE RACCOLTA IN CASSETTE DA 5 KG E MESSA IN APPASSIMENTO PER 30 GIORNI. SEGUE LA VINIFICAZIONE E POI L’AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI 1° - 2° PASSAGGIO PER ALMENO 10 MESI. VIENE POI FATTO UN TAGLIO TRA LE DUE TIPOLOGIE DI CABERNET SAUVIGNON PER PRODURRE IL ROSSO GIUNONE, DOVE LA PARTE DI PASSITO VARIA DAL 20 AL 50 %, A SECONDA DELL’ANNATA. DOPO L’IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO

### ORGANOLETTICA

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATO. AL NASO PRESENTA UNA BUONA INTENSITÀ E PERSISTENZA, CON SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, ERBACEO INSIEME A QUELLI SPEZIATI COME IL CHIODO DI GAROFANO E IL PEPE NERO. IN BOCCA È EQUILIBRATO, CON UN TANNINO MORBIDO E UNA BUONA PERSISTENZA

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

CONSIGLIATO CON ARROSTI, CACCIAGIONE SELVAGGINA E CARNE ALLA GRIGLIA

### TEMPERATURA D'ASSAGGIO

16-18° C

---

WWW.MONTETONDO.IT

