



ROCCOLO CALLISTO

CUSTODE CABERNET SAUVIGNON IGT

PRODUZIONE: 700 Bottiglie

TIPOLOGIA: Vino rosso secco

ALCOOL: 15.5%

VIGNETO E SUOLO: Uve prodotte nel nostro vigneto di Parona. Sistema di allevamento a pergola a 3000 ceppi per ettaro. Età delle viti 30 anni. Suolo calcareo-tufaceo, prevalentemente argilloso. Da questo vigneto otteniamo rese molto basse che si aggirano attorno ai 60 quintali per ettaro.

VARIETÀ: 100% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA: Vendemmia tardiva dopo la metà di ottobre e raccolta in cassette da 5/6Kg. Veloce appassimento delle uve in fruttai per circa 15 giorni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox dove si effettua inizialmente una macerazione a freddo per circa dieci giorni. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e si protrae per circa un mese. La fermentazione malo-lattica avviene spontaneamente in tonneau da 500 litri, dove il vino rimane in affinamento per 24 mesi. Riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso tendente al viola intenso. Si tratta di un vino pieno e corposo, sostenuto da una piacevole acidità. Al naso esprime sentori di piccoli frutti neri e rossi maturi che si uniscono a note speziate del legno. Al sorso è morbido e ricco, esaltato da tannini eleganti e setosi con un finale fresco che persiste.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino di struttura, si abbina con carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

