



CANTINE GRASSO

**BALDOVINO**  
**CABERNET SAUVIGNON**



**SCHEDA TECNICA**

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane –Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Centro Sicilia (AG)
<b>Tipo di Terreno:</b>	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
<b>Vitighi:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Uvaggio:</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>Forma di Allevamento:</b>	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	Circa 3.000
<b>Resa per Ettaro:</b>	Circa 90 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Circa 3 Kg
<b>Vinificazione:</b>	Le uve sono raccolte manualmente una volta giunte a piena maturazione tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Una volta diraspate, le uve sono sottoposte a macerazione per una perfetta estrazione di profumi e colore
<b>Affinamento:</b>	A fermentazione malo-lattica svolta, affina circa 2 mesi in vasca e poi in bottiglia

**DATI ANALITICI**

<b>Tenore Alcolico:</b>	13%
<b>Acidità Totale:</b>	5,8
<b>Zuccheri Residui:</b>	<1 g/l

**NOTE ORGANOLETTICHE**

<b>Colore:</b>	Rubino carico e profondo dall'orlo violaceo
<b>Bouquet:</b>	Olfatto: naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtili, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere. Palato: la bacca rossa si presenta in forma liquida morbida e accattivante, e resa irresistibile dai tannini freschi e vellutati, che abbracciano un'equilibrata acidità e un gusto sensuale;
<b>Temperatura di Servizio:</b>	16-18°C
<b>Bicchieri Consigliato:</b>	Balloon
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Abbinamenti gastronomici: carni rosse, arrostiti di carni bianche e formaggi stagionati. Ottimo complemento anche a piatti etnici quali cus-cus e ricette a base di curry e spezie.
<b>Longevità:</b>	4-5 anni