

TENUTA SANT'ANTONIO

CABERNET SAUVIGNON "CAPITEL DEL MONTE" 2003

Zone de production:	Commune de Mezzane – loc. Monti Garbi
Typologie du terrain:	blanc, squelette à dominance calcaire avec une fraction limoneuse sableuse
Hauteur des vignobles :	300 m
Raisins:	Cabernet Sauvignon 100%
Age des vignes:	25 ans
Système d'élevage:	Guyot
Densité de plantation:	7.000 plants / ha
Rendement:	75 q / ha
Vinification:	en acier à température contrôlée – Vendange : double tri manuel en plateaux – Pressurage : pneumatique doux – Fermentation : alcoolique à basse température contrôlée avec des levures sélectionnées pendant environ 20 jours – Malolactique : naturelle en tonneaux de 500 litres – Bâtonnage : 1 fois par mois jusqu'en octobre – Stabilisation : naturelle
Affinage:	12 mois en tonneaux neufs de 5 hl
Quantité produite:	25.000 bouteilles environ
Examen organoleptique:	Robe : violet foncé aux reflets grenat – Bouquet : mûre et cassis, violette et églantine, nuances de réglisse et de cacao. – Goût : moelleux, équilibré, tannins veloutés.
Alcool:	14,50 % Vol
Acidité:	5,94 g/l
Sucres résiduels:	3,0 g/l
Suggestions d'accompagnement :	accompagne les viandes rouges, grillades, viandes braisées, pot-au-feu – fromages faits au goût fort et piquant, et aussi la charcuterie
Température de service:	16°C - 18°C

Tenuta Sant'Antonio

