

TENUTA SANT'ANTONIO

CABERNET SAUVIGNON "TORRE MELLOTTI" 2006

Zone de production:	Commune de Mezzane – Loc. Monti Garbi
Typologie du terrain:	Sableux, limoneux avec beaucoup de squelette calcaire blanc
Hauteur des vignobles:	300 m
Raisins:	Cabernet Sauvignon 100 %
Age des vignes :	20 ans
Système d'élevage:	Pergola et Guyot
Densité de plantation:	3.500 - 7.000 vignes / ha
Rendement:	120 q / ha
Vinification:	égrappage – pressurage, fermentation en vinificateurs en cuves acier inox – Pressurage : pneumatique doux - Fermentation : à température contrôlée pendant 10 jours – Malolactique : naturelle - Bâtonnage : une fois par semaine jusqu'à la fin de la malolactique - Stabilisation : à froid lorsque nécessaire (pas toujours).
Affinage:	cuves acier
Quantité produite:	40.000 bouteilles
Examen organoleptique:	Robe : rouge rubis intense aux nuances violacées - Bouquet : petits fruits rouges, surtout la mûre, le cassis et la cerise, notes florales de violette et d'églantine - Goût : plein, moelleux, évoquent le réglisse et le cacao, tannins fins et veloutés
Alcool:	13,50 % Vol
Acidité:	6,06 g/l
Sucres résiduels:	3,6 g/l
Suggestions d'accompagnement :	viandes blanches et rouges en rôti, en brochettes ou grillées - plats à base de gibier et de gibier royal - fromages faits à pâte dure, fromages frais - soupe de légumes secs – pâte en sauces - charcuterie
Température de service :	18°C
Potentiel de vieillissement :	5 à 8 ans

Tenuta Sant'Antonio

