



Cantine Francesco Montagna

Viti di Luna

CABERNET SAUVIGNON doc

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO: composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE: vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

VENDEMMIA: manuale a giusta maturazione (fine settembre – prima settimana di ottobre).

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 21-22 %
acidità totale 7 g/l
pH 3,4

VINIFICAZIONE: macerazione di 12 a 16 giorni a contatto con le bucce alla temperatura di 25°C, con giornalieri rimontaggi e follature. Al termine della fermentazione primaria il vino viene posto in barriques per un periodo che va dagli otto ai dodici mesi, durante i quali avviene la maturazione. Alla fine il vino viene assemblato e dopo una chiarificazione naturale viene posto in bottiglia dove prosegue l'affinamento per un periodo minimo di 6 mesi.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcool 13,5%
acidità totale 5-6 g/l
pH 3,5

DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso, accompagnato da un profumo fruttato: frutta a bacca rossa, frutti di bosco, note di confettura di prugna. Intenso e persistente. Al gusto è caldo, abbastanza morbido in giusto equilibrio con i tannini.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: cacciagione, arrostiti, brasati, piatti di lepre con la polenta e con formaggi stagionati.

**CANTINE FRANCESCO MONTAGNA VIA CAIROLI, 67 27043 BRONI (PV) ITALY tel +39 0385 51028
info@cantinemontagna.it**