



# Bucciatino Vini Bio

## SCHEDA TECNICA

**ETICHETTA:** “CABERNET SAUVIGNON IGT” BIOLOGICO

**VINO:** ROSSO IGT DELLE COLLINE TEATINE

**UVE:** CABERNET SAUVIGNON BIOLOGICO di selezionati cloni di origine francese coltivati su un vigneto di proprietà nel comune di Vacri, di media età circa 25 anni, superficie ha 1,30, con sistema di allevamento a filari con densità di impianto di 4000 ceppi / ha, su un terreno di natura calcarea-ciottolosa esposto a sud, resa circa 50 q.li/ha.

**VENDEMMIA:** La raccolta avviene generalmente nella prima decade di ottobre quando il Cabernet raggiunge la piena maturazione valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH, dell'acidità totale e del potenziale polifenolico. Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione che, dopo la selezione delle migliori uve, prevede la di-raspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 20-30 giorni ad una temperatura controllata che inizialmente è di 18°C e successivamente sale a fine fermentazione fino 26-28°C.

Durante il periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici delestage che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto così da avere una estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno l'aroma ed il sapore del futuro vino.

Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in serbatoio di acciaio dove inizia la fermentazione malo-lattica previo inoculo di selezionati batteri malolattici. Terminata questa fermentazione secondaria il vino viene travasato in barriques di rovere francese di primo passaggio e lasciato riposare per circa 24 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

L'immissione al consumo avviene dopo un affinamento in bottiglia di altri 6 mesi.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:** rosso carico con riflessi lievemente granati

**Profumo:** il profumo è tipico del vitigno d'origine, intenso e persistente con gradevoli sensazione di peperone e spiccati aromi speziati e tostati. L'armonia e l'equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un bouquet unico e caratteristico.

**Sapore:** vino di notevole personalità, corposo e persistente con gusto armonico e rotondo, dotato di una notevole piacevolezza ed intensità.

La tannicità dovuta ai polifenoli ne permettono un lungo periodo di invecchiamento.

**ABBINAMENTI:** indicato per le occasioni importanti è un vino che si abbina ottimamente a carni rosse, pietanze saporite e salumi tipici della terra d'origine.

Ottimo come vino da meditazione.

**SERVIZIO:** servire ad una T° di circa 18-20°C avendo cura di arieggiare attentamente il vino prima del consumo.

**CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco a 16-18°C tenendo la bottiglia coricata.