

Cantico

Cabernet Sauvignon Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

Uve	100% Cabernet Sauvignon
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Altopiano; 180 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Medio impasto
Sistema di Allevamento	Pergola abruzzese 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	3500 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 20 al 25 settembre (dato variabile)
Macerazione	Con sistema Ganimede termo condizionato; aggiunta di lieviti selezionati; temperatura di macerazione 27-29°C; durata 9 giorni
Fermentazione	Al riempimento delle barriques innesco della fermentazione malolattica; travaso dopo 15 giorni
Affinamento	Permanenza in barriques di rovere francese di media tostatura per 12/13 mesi; locale condizionato per temperatura e umidità; travasi e colmature durante tutto il periodo
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 21 Babo; alcool 14%; acidità totale 5,80; pH 3,60; zuccheri 3,5 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino intenso; sentori tipici di mirtilli, mora, spezie, eucalipto e lieve componente erbacea; vellutato, ottima struttura e tannini delicati
Abbinamento Gastronomico	Si accompagna benissimo alla selvaggina, carni rosse alla brace, salumi e formaggi a pasta dura molto stagionati. Servire a 18-20°C

