



Cabernet Sauvignon “Il Villante”

Riconoscimento

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Rosso Secco

Vitigno

90% Cabernet Sauvignon 10% merlot

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Martina – Loc. Rossago nuovo – Esposizione Sud -Ovest
Tipologia del terreno: Argilloso Calcareo - Altitudine m.250 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 4000 Ha – Resa di uva per Ha 55 q.li

Epoca di vendemmia

Merlot ultima decade di Settembre / Caberne Sauvignon prima decade di ottobre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve accuratamente raccolte in cassetta, vengono diraspate e poste a fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio per due o tre settimane, ad una temperatura di 20° effettuando un paio di follature al giorno. A fine fermentazione il vino viene travasato in botticelle di rovere dove rimane per almeno 12 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno 12 mesi.

Tenore Alcolico

13% vol.

Colore

Rosso rubino tendente al granato

Temperatura di servizio

17/18°

Abbinamenti

Si accompagna per eccellenza a carni rosse alla brace, cacciagione e arrostiti. Si abbina anche a formaggi di media stagionatura

Primo anno di produzione

1993

