

PASQUA

LUÌ

ICON



LUÌ VENETO IGT

VINIFICAZIONE

Il 50% del Cabernet Sauvignon viene parzialmente appassito e in seguito assemblato con il restante Cabernet. Dopo una lenta fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 22-24° C per 40 giorni, segue una breve macerazione sulle bucce. Terminata la fermentazione malolattica, il vino matura per 12 mesi in botti usate per l'affinamento del Cognac.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Grazie all'utilizzo delle botti, il naso è vanigliato con note molto dolci ma delicate. Al palato si presentano tannini molto morbidi e vellutati, con retrogusto di cocco e frutta secca. Finale lungo con lievi note affumicate.

UVE

Cabernet Sauvignon 100%



PREMI E PUNTEGGI

ALCOL

15.5 %

2018

Wine Enthusiast – 91 points

RESIDUO ZUCCHERINO

4.56 g/l

PH

3.47

ACIDITÀ TOTALE

5.93 g/l

