

PASQUA



BLACK LABEL LIMITED EDITION CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE IGT

BLACK LABEL LIMITED EDITION

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veronese, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina. L'Edizione Limitata celebra il legame tra Pasqua e l'arte contemporanea, attraverso etichette ispirate ad opere immersive commissionate dalla maison veronese.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente in fermentini di acciaio inox. La fermentazione avviene, a cappello sommerso, ad una temperatura controllata di 20-24 °C per la durata di 8-10 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione dei tannini e del colore. Dopo la decantazione, segue la fermentazione malolattica e lo stoccaggio in serbatoi d'acciaio inox. Infine, viene assemblato e messo in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino dallo stile moderno e dalla beva scorrevole. Sia al palato che al naso ritroviamo la tipica speziatura del Cabernet. I tannini sono ben integrati e morbidi e l'acidità ben sostiene l'intensità aromatica.

UVE

Cabernet Sauvignon

ALCOL

12 %

RESIDUO ZUCCHERINO

7.8 g/l

PH

3.28

ACIDITÀ TOTALE

5.7 g/l

