



MONTELEONE

Cabernet Sauvignon

Colli di Scandiano e Canossa
Denominazione di Origine Controllata

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Suolo: prevalentemente argilloso con intercalazioni sabbiose.

Forma di allevamento: sylvoz

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e successiva macerazione lunga, seguita da fermentazione malolattica. Affinamento in Barriques e Tonneau di rovere per 12 mesi.

Note degustative

Colore: rosso vivo intenso.

Profumo: caratteristico ed etereo, con lieve sentore di legno.

Sapore: pieno armonico, di buona struttura, leggermente tannico.

Caratteristiche analitiche

Alcool: 13,5% vol.

Zuccheri: 4 g/l

Abbinamenti: si accompagna a carni glassate o al forno, cacciagione tanto da piuma che da pelo, pollame nobile, brasati o a formaggi di pasta dura.

Temperatura di servizio: 18°C

Confezione: Cartone da 6 x 75 cl.



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

