



Cabernet

Doc
Maremma
Toscana



100% Cabernet Sauvignon, il vino Doc Maremma Toscana Cabernet viene prodotto da vigneti di circa 25 / 30 anni di età. Rispetta un affinamento in barriques di rovere Francese per circa 18 mesi e segue altri 6 mesi di affinamento in bottiglia. È un vino d'impatto, dal colore rosso rubino profondo, fruttato e speziato al naso, morbido e persistente al palato.

Vinificazione

L'uva (100% Cabernet Sauvignon), selezionata e vendemmiata manualmente nella seconda decade di ottobre, si presenta con uno spessore della buccia consistente e con un discreto patrimonio polifenolico dato dall'ottima maturazione dei vinaccioli.

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, con una macerazione delle bucce che si protrae per circa 28 giorni con temperature controllate dai 18°C fino ad un massimo di 30°C nelle fasi finali, il tutto coordinato con operazioni di rimontaggio e déléstage che facilitano una corretta estrazione polifenolica.

Invecchiamento

Il processo di invecchiamento inizia ai primi di dicembre piccole botti di rovere di Francese e viene prolungato per 18 mesi. Durante questo lungo periodo, grazie alla "micro ossigenazione" permessa dalla naturale porosità del legno, si perfeziona l'equilibrio polifenolico ed il bouquet complessivo del vino.

Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio il vino è passato in bottiglia, dove matura per altri 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino profondo, ha un intenso carattere fruttato che ben si integra con note speziate di peperone verde. Al gusto è caldo, morbido e pieno, ben strutturato con tannini presenti e setosi che ben si armonizzano con la freschezza speziata che si percepisce sul finale di degustazione.

Il vino Peteglia Cabernet, se correttamente conservato, ha una buona capacità di invecchiamento in bottiglia, incrementando di conseguenza così i suoi aromi terziari che si svilupperanno ulteriormente grazie all'affinamento in vetro.

Si abbina bene con salumi e formaggi di media stagionatura e primi piatti con sughi di carne e selvaggina. Per godere appieno delle qualità, decantare il vino almeno 1 ora prima di gustarlo.

Si consiglia una temperatura di servizio di 18°C in calici di grande ampiezza

Denominazione: *DOC Maremma Toscana Cabernet*

Vitigni: *Cabernet Sauvignon 100%*

Tipologia del terreno: *origine arenaria*

Altitudine media: *300-330 m s.l.m.*

Sistema d'allevamento: *Cordone speronato*

Densità d'impianto: *4.500 piante/HA*

Resa di uva per ettaro: *70 q.li/HA*

Periodo di vendemmia: *seconda decade di Ottobre*

Contenuto alcolico: *14,5-15,0 % vol.*

Acidità Totale: *5,00-5,50 g/L*

pH: *3,50-3,60*

Residuo zuccherino: *0,60-0,80 g/L*

"... con queste bottiglie vogliamo raccontarvi la nostra storia, farvi avvolgere da quei profumi che si possono percepire nei nostri vigneti durante i tramonti estivi..."

