

MASTIOROSSO

CABERNET SAUVIGNON RISERVA
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
COLLI D'IMOLA



Grado alcolico 14.5% Vol.

Uve Cabernet Sauvignon

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Cordone speronato.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 90-190m s.l.m.

Resa per ettaro 80ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve, alcune delle quali vengono lasciate appassire sulla pianta per una surmaturazione.

Vinificazione Macerazione in rosso e fermentazione per oltre 20 giorni a temperatura 25°C.

Maturazione 24 mesi esclusivamente in carati di rovere.

Affinamento 12 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino intenso ed impenetrabile con riflessi granati.

Profumo Intenso e complesso. Sentori eterei, fruttati di confettura di frutta rossa e sotto spirito, erbacei, balsamici e vegetali di cannella, chiodi di garofano, liquirizia e cuoio.

Sapore Secco, vellutato, caldo e morbido con una buona freschezza e sapidità. Tannini già evoluti e ben espressi che contribuiscono con eleganza ed equilibrio ad una lunga e persistente chiusura di frutta sotto spirito.

Servire a 20°C.

Abbinamenti Da abbinare a carni alla brace, brasati, selvaggina e formaggi stagionati, oppure un calice da assaggiare senza abbinamento.

MASTIOROSSO

CABERNET SAUVIGNON RISERVA
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
COLLI D'IMOLA



Alcohol by vol. 14.5% Vol.

Grape varietal Cabernet Sauvignon

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Spurred cordon.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 90-190m above sea level.

Yeld per ha. 80ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand. Some are allowed to dry by over-ripening on the vine.

Vinification Skin-contact maceration and fermentation for over 20 days at 25°C.

Maturing process 24 months exclusively in oak barrels.

Ageing 12 months in the bottle.

Colour Deep, impenetrabile ruby red with garnet reflections

Bouquet Intense and complex, ethereal hints, fruited fragrance of red berries preserved in alcohol, herbal and vegetal scents of cinnamon, cloves, liquorice and leather.

Flavour Dry, warming and smooth with a good degree of freshness and savouriness. Developed and well-expressed tannins that contribute with elegance and balance to a long and persistent finish reminiscent of fruit preserved in alcohol.

Serve at 20°C.

Food pairings Enjoy with barbecued meat, braised meat, game and ripe cheese, or a glass to be tasted without pairing.