

TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC

BOCCADIFERRO CABERNET SAUVIGNON DOC 2016

Un Cabernet Sauvignon elegante, di grande struttura ed estremamente piacevole alla beva. Si sposa molto bene a secondi piatti di carne rossa semplici o di una certa complessità, quali arrosti e brasati, o a primi piatti con sughi importanti a base carne rossa.

Il vino si presenta con colore rosso rubino. I profumi richiamano la frutta a bacca rossa molto matura, con lievi sentori speziati e balsamici, tipici delle varietà. In bocca presenta una grande unione di struttura e morbidezza, che lo rendono piacevolissimo da bere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi a base di carni rosse, secondi piatti di carne, semplici o più complessi, come arrosti o brasati.

COME SERVIRLO

Servire a 16-18°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1 ha di vigneto, in vari appezzamenti situati fra i 200 ed i 350 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 3000 ceppi per ettaro con una resa fra gli 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato o a guyot, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 20 anni. I grappoli interi vengono diraspati e sottoposti a una pressatura soffice, a cui fanno seguito macerazione e fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Durante tutto il periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi, per una migliore estrazione di polifenoli ed antociani. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. Seguono un anno di affinamento in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile.



COLORE

Rosso rubino

ALCOOL

13,5%

VITIGNI

**100% Cabernet
Sauvignon**

