

Nispoli

Il Cabernet Sauvignon è la varietà più celebre al mondo, perché capace di adattarsi ai più svariati climi facendo suo il terroir di provenienza. Il Nispoli è la nostra espressione di Cabernet in chiave pugliese, con la sua consueta potenza aromatica all'olfatto e l'eleganza del gusto conferitagli dal nostro clima irripetibile e da oculatissime scelte di cantina.



Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Denominazione: Igp

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 80 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: inizi di ottobre.

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: 22/24°C

Durata a contatto con le bucce: minimo 10 giorni.

Fermentazione malolattica: svolta.

Maturazione: in botti di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: almeno 9 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Capacità di invecchiamento: 8 anni

Note Organolettiche: Bellissima carica cromatica. Ha naso variegato e raffinato che riverbera toni di frutta selvatica e a bacca rossa, tabacco biondo, pepe in grani, ensemble di erbe aromatiche e cessioni floreali. Ben calibrato nell'equilibrio l'impianto gustativo, dal tannino affusolato e gustose incursioni fresco-sapide. Durevole la persistenza.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: ideale accompagnamento di pastasciutte condite con sughi pregiati, va a braccetto con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.