



ATINO

Cabernet di Atina DOC

Tipologia vitigno: Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%

Zona di produzione: Territorio comunale di Alvito e Gallinaro (FR)

Epoca di impianto: anno 2007/2008

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentazione in acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in rosso, 12/15 mesi in barrique, 2/3 mesi in acciaio e 6/8 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Olfatto: bouquet ricco, ampio e di grande fascino terziario. L'esordio olfattivo è caratterizzato da frutti rossi molto maturi e confettura di ciliegia e frutti di bosco. Con l'aerazione nel calice emergono eleganti sentori di fiori secchi, sfumature minerali e un raffinato quadro speziato di pepe nero e tostatura di tabacco.

Palato: In bocca si rivela fine, equilibrato ed estremamente persistente. La trama tannica è fitta ma setosa e, insieme al calore alcolico, si integra perfettamente nella struttura del vino, lasciando emergere freschezza, sapidità e una lunghissima corrispondenza aroma-gustativa.

Abbinamenti gastronomici: Si sposa meravigliosamente con carni rosse alla griglia e al sangue (come una fiorentina o un filetto di manzo), spezzatini e stufati di carne, cacciagione e selvaggina (cinghiale in umido, capriolo).

Sostenibilità

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO
VERDE



POLIPROPILENE
A BASSA INTENSITÀ



PLASTICA
ALLUMINIO


MADE IN ITALY

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008

Cantina:

Via Aurita, 6
03030 – Broccostella (FR)

Contatti:

info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com

Tel - +39 333 505 7740