



ROSSI

CÀ BERNESCA

CABERNET SAUVIGNON D.O.C. COLLI PIACENTINI

Tipologia: Riserva, fermo affinato in barrique per 12 mesi, lunghissimo stazionamento in bottiglia, da lungo invecchiamento

Vitigno: 85% Cabernet Sauvignon, 15% altre uve a bacca rossa

Anno di impianto: 1996

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso limoso

Resa media per ettaro: 47 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteri organolettici: Colore rosso cupo e nel contempo brillante e pulito, con sfumature violacee dense e compatte. Spiccano profumi di fiore di ribes, ciliegia modenese, cassis e amarena avvolti in un bouquet di profumi di fiore di pesco; spezie, vaniglia mischiata all'anice e al legno di bosco. Equilibrio perfetto tra dolce, salato, acido, amaro; nessuna nota piccante di esubero di acidità, ma solo uva matura e frutti di bosco, accompagnati da un filare mentoso tenue e delicato, in una serie di dolcezza finale; naso e bocca si combinano armoniosamente e armoniosamente restano a lungo e piacevolmente.

Abbinamenti: Antipasti, scaglie di grana, piatti e pietanze a base di carne, selvaggina, piumati da cortile.

85%
CABERNET
SAUVIGNON

15%
ALTRE UVE A
BACCA ROSSA

Torrefornello