

# CABERNET SAUVIGNON

2011



#### UVE:

Cabernet Sauvignon., sistema di allevamento a pergola trentina semplice e spezzata.

#### VIGNA:

Uve provenienti dal vigneto, sovrastante il lago di S.Massenza 493-497 nel comune di Vezzano. Il vigneto e' coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA..Essendo il vigneto posto in una zona collinare molto esposta i trattamenti sono ridotti al minimo, solo con utilizzo di sostanze naturali. Dal 2006 si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.

#### VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia seconda metà di ottobre del 2009.

#### VINIFICAZIONE:

Fermentazione con lieviti spontanei sulle bucce per circa 15 giorni e successivo passaggio in botti di legno dove rimane per 18 mesi.

#### CARATTERISTICHE

##### ORGANOLETTICHE:

Vino generoso e di spiccata personalita', al profumo ampio con sentore erbaceo, gusto di corpo, morbido, pieno e vellutato.

#### DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 13,0; Acidita' totale: 5,10 g/l.

Azienda Agricola  
*Francesco Poli*  
vignaioli a  
**S.MASSENZA**