



CANTINE MUCCI

"Cantico" - Cabernet Sauvignon

Terre di Chieti - Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Comune di Scerni, provincia di Chieti; altopiano mt.180 s.l.m., terreno di medio impasto.

Luogo di vinificazione ed imbottigliamento: C.da Vallone di Nanni, Torino di Sangro (CH) Abruzzo Italy.

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 100%

Sistema di allevamento: Filare mt.1,20 x 3,00 cordone speronato.

Epoca di raccolta: 20 al 25 di settembre.

Contenuto zuccherino: 23,5° Brix.

Pigiatura: Diraspa-pigiatura con pigiatrice orizzontale a basso numero di giri. Introduzione nel serbatoio di macerazione del 5 % di acini integri. Temperatura del pigiato 20°C.

Macerazione: Con sistema Ganimede termocondizionato. Aggiunta di lieviti selezionati. Temperatura di macerazione 27-29°C fino a 7 Brix. Temperature di 28-30°C sino a zero Brix. Durata della macerazione 9 gg con n. 2 rimontaggi al giorno, n. 1 delestage ogni 4gg.

Svinatura: Dopo 11 gg, in assenza di residuo zuccherino.

Pressatura: Pressa orizzontale pneumatica con gabbia chiusa in acciaio; ciclo di pressatura max 1,5 bar. Riempimento delle barriques.

Fermentazione malolattica: Al riempimento delle barriques innesco della f.m.l. Travaso e solfitazione dopo 15gg.

Maturazione e affinamento: Permanenza in barriques in locale condizionato per temperatura ed umidità, travasi e colature durante tutto il periodo sino a luglio.

Dati analitici: Alcool 13,50; acidità totale 5,80; pH 3,60.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumo ampio etereo che comprende oltre ad **una lieve** componente erbacea, sentori di lampone, di mora, di ciliegia e di viola. Il sapore è morbido, ampio ben strutturato e con una piacevole tannicità.

Abbinamento gastronomico: Servito a 18°C accompagna primi piatti saporiti come tagliatelle al ragù, pappardelle al sugo d'anatra, cannelloni al forno; si serve con secondi piatti quali piccione al forno, fagiano, castrato arrosto, ossobuco di manzo in umido; si può infine servire con formaggi a pasta dura molto stagionati come alcuni pecorini.

Winery Grower: Nicola Mucci,

Wine makers: Valentino Mucci, Leo Cantarini.

Export manager: Aurelia Mucci, Maurizio Lattanzio.



Bottiglia da 0,750 ml
cassa: 6 bottiglie