

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



CABERNET SAUVIGNON I.G.P. LAZIO

Il Cabernet Sauvignon decantato da Plinio il Vecchio, nella sua monumentale opera Naturalis Historia, con il nome di Biturica perché coltivato dalla popolazione dei Biturigi che in quell'epoca viveva sul versante settentrionale dei Pirenei. Adattabile a qualsiasi condizione climatica, da noi ha trovato terreni caldi e soleggiati ideale per la produzione di vino rosso dalla grande struttura e longevità.

UVAGGIO	— Cabernet Sauvignon 100%
ZONA DI PRODUZIONE	— Frascati
SUPERFICIE VITATA	— circa 2 ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 300 m s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— origine vulcanica, tessitura compatta ed argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— contropalliera a cordone speronato
DENSITÀ DEI CEPPI	— 5.700 viti per ettaro
PRODUZIONE PER CEppo DI VITE	— 1 kg
RESA DELL'UVA IN VINO	— 70%
ANNO D'IMPIANTO	— 2012
EPOCA DI VENDEMMIA	— primi ottobre
RACCOLTA	— a mano in casse
VINIFICAZIONE	— con pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo
FERMENTAZIONE ALCOLICA / MACERAZIONE	— in acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— svolta in botti di legno
AFFINAMENTO	— in tonneau di rovere francese per almeno 24 mesi
METODO DI RIFINITURA	— in bottiglia prima della messa in commercio
COLORE	— rosso rubino molto intenso con tenui riflessi violacei e sfumature granate che aumentano con il procedere dell'invecchiamento
AROMA	— complesso, ampio e molto fine, evidenza note di frutti rossi e decisi sentori di spezie dolci
SAPORE	— esprime un'ottima struttura con una carica tannica intensa ed avvolgente che raggiunge il pieno equilibrio durante l'invecchiamento
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— con carni rosse anche crude, selvaggina nobile e grandi piatti di carne della cucina internazionale
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 18/20°C