

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	— controspalliera 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
FERMENTAZIONE ALCOLICA / MACERAZIONE	— acciaio a temperatura controllata, fermentazione spontanea
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— svolta in botti di legno
AFFINAMENTO	— 12 mesi in botti di rovere
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, evidenzia 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

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



CABERNET SAUVIGNON I.G.P. LAZIO

Cabernet Sauvignon, praised by Pliny the Elder in his monumental work *Naturalis Historia*, under the name of Biturica because it was cultivated by the Bituriges who lived on the northern side of the Pyrenees at that time. Adaptable to almost any climatic condition, here it has found warm and sunny terrains, ideal for the production of red wines with great structure and longevity.

BLEND	— Cabernet Sauvignon 100%
PRODUCTION ZONE	— Frascati
AREA UNDER VINE	— approximately 2 ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 300 m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, compact and clayey texture
TRAINING SYSTEM	— VSP (Vertical Shoot Positioning) spurred cordon
PLANTING DENSITY	— 5,700 vines per hectare
YIELD PER PLANT	— 1 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 70%
YEAR OF PLANTING	— 2012
HARVEST TIME	— early October
HARVESTING	— manual harvesting of grapes into crates
VINIFICATION	— soft crushing
ALCOHOLIC FERMENTATION	— in stainless steel at a controlled temperature,
/MACERATION	spontaneous fermentation
MALOLACTIC FERMENTATION	— carried out in wooden barrels
AGING	— 12 months in oak barrels
COLOR	— very intense ruby red with delicate violet reflections and garnet nuances that increase as the wine ages
AROMA	— complex, ample and very fine, displaying notes of red fruits and marked scents of sweet spices
TASTE	— the palate expresses excellent structure with intense and enveloping tannins that reach perfect balance during aging
FOOD PAIRING	— with red meats, also raw, game and big meat dishes in international cuisine
SERVING TEMPERATURE	— 18/20°C