

EVOE

Cabernet Sauvignon Colli di Parma DOC 2021



Uve

Cabernet Sauvignon 100%

Suolo

Suoli molto profondi argillosi, calcarei con substrato di marne fossilifere.

Densità/Quintali per ettaro

4200 ceppi / 107 Q.li

Vigneto/Età

San Lorenzo / 19 anni

Vendemmia

Seconda decade di Ottobre

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Macerazione: 30 giorni sulle bucce con follatura

Fermentazione malolattica: Sì

Elevazione: 12 mesi in barriques di secondo passaggio

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granata

Olfatto: Frutta rossa matura e ciliegie sotto spirito con note di vaniglia

Gusto: Caldo e avvolgente con buona tannicità, frutta rossa matura con lungo finale tostato.

Dati analitici

Alcool 15% Vol - Anidride Solforosa 69 mg/l

Temperatura di servizio

16-18 °C

OINOE