

VINI ROSSI FERMI

CABERNET  
SAUVIGNON  
COLLARE  
ROSSO

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI  
DELLA  
NOSTRA  
TERRA



**CABERNET SAUVIGNON  
COLLARE ROSSO 2003  
D.O.C COLLI PIACENTINI**

**UVE**

Ottenuto dalle uve Cabernet Sauvignon coltivate nell'apezzamento denominato Collinetta, allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano e vinificate in purezza.

**VINIFICAZIONE**

La macerazione, a temperatura controllata, dura dieci giorni. Dopo la svinatura, il vino è affinato per 14 mesi in barriques e botti di rovere di Slavonia di capacità superiore. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso granato intenso, profumo speziato con bella armonia tra i sentori del legno e quelli varietali, secco e persistente.

**ACCOSTAMENTI**

Da abbinare ad arrostiti di carni rosse, umidi di cacciagione e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 - 19° C



MARIA  
POGGI AZZALI  
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283  
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE  
BORGONOVO V.T. PIACENZA  
TEL. E FAX 0523 860050  
[WWW.TENUTAPERNICE.IT](http://WWW.TENUTAPERNICE.IT)

