

# Cabernet Sauvignon

## *Celle*

**Druivensoort:** 100% cabernet sauvignon

**Zone van de productie:** Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Celle"

**Hoogte van de wijngaarden:** 240 mtr. boven de zeespiegel

**Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden:** 14 jaar

**Bodem:** kalkhoudende grond met tufsteen lagen

**Wijnbouw gebied:** Guyot met een teelt dichtheid van ca. 3000 wijnstokken per hectare

**Vinificatie:** Vinificatie: handmatige oogst in kratten. Zachte persing en raspen van de druiven. Opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken. Temperatuur en druk gecontroleerde fermentatie waarna de wijn voor ongeveer een jaar wordt opgeslagen in roestvrijstalen tanks. Na dit jaar wordt de wijn overgepompt in kleine eikenhouten vaten waar de wijn nog minimaal 12 maanden wordt opgeslagen. Zeer goed houdbaar !!

**Alcoholgehalte:** 13,60 %

**Kleur:** Intens robijn rood met violet accenten

**Bouquet:** geweldige cabernet sauvignon geur met vleugjes rijp fruit en peper. De eikenhouten vaten geven gedurende de tijd de wijn een kruidige geur

**Smaak:** droog, intens en zacht

**Serveertemperatuur:** 18 graden Celsius

**Serveren:** vlees, vleeswaren en kaas. Deze wijn kan zeer goed worden bewaard wat de smaak ten goede komt.

