



SenSO₂ Basilicata Rosso IGP

Rosso rubino dalla bellissima vivacità di colore.

Grazie alla lunga macerazione a cappello sommerso, per la quale al termine della fermentazione abbiamo lasciato il vino con le bucce per un atro mese, in questo Cabernet Sauvignon senza aggiunta di solfiti i sentori fruttati di ribes e marasca dominano sull'erbaceo tipico di questa varietà.

Freschezza mentolata e rotondità per un ottimo equilibrio.
Buona persistenza che riprende ed amplifica i sentori olfattivi.

Servire ad una temperatura di 14-16 °C

Abbinamenti: primi piatti succulenti con sughi di carne, carni arrosto.

Vitigni / Vine variety: Cabernet Sauvignon 100%

Forme di allevamento / Vine training: tendone / hanging

Alcool: 14%

Ruby red wine with astonishing brightness.

Thanks to the long maceration by the process of the “punching down” the cap, at the end of the fermentation we left the wine with the peels for 1 month, in this Cabernet Sauvignon without added sulphites the scents of currant and black cherry prevail over the grassy scent typical of this variety.

Mentholated freshness and smoothness for a very good balance.
Good persistence which recalls and increases the olfactory scents.

Serve at a temperature of 14-16 °C

Matching: succulent first courses of meat sauces, roasted meats.

