

Il Macchiaiolo

Cabernet Sauvignon IGP Forlì

DESCRIZIONE

Il macchiaiolo è un Cabernet Sauvignon in purezza, ottenuto da uve delle vigne del podere "Cucculia" (350 m s.l.).

Il terreno leggermente carsico e un breve passaggio in barrique gli conferiscono un'armonia unica. E' un vino leggermente speziato con un tocco di pepe e chiodi di garofano su uno sfondo di ribes.

Il corredo olfattivo si compone anche di frutti e fiori con riconoscimenti di ciliegia rossa e macchia mediterranea. Buono l'equilibrio gustativo giocato tra i tannini e l'acidità finale. Finale ottimo con ritorni amaricanti di radici.

SCHEMA TECNICA

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Cabernet Sauvignon Forlì IGP

Resa per ettaro: 35 q.li

Coltivazione: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Tanks in acciaio

Elevazione: Tanks in acciaio e 4 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento: Bottiglia per 12 mesi

Colore: Rosso rubino

Profumo: Fresco, speziato, fruttato

Gusto: Note di ribes e ciliegia

Abbinamenti: Piadina con salame, tagliatelle al ragù di carne, formaggi e tacchino con verdure

Temperatura di servizio: 16-18° C

Formato bottiglia: 1,50 Lt

Alcool (% vol.): 13,50

Annata: 2022-2023



Il Macchiaiolo

Cabernet Sauvignon IGP Forlì

DESCRIPTION

The Macchiaiolo is a pure Cabernet Sauvignon, obtained from grapes from the vineyards of the "Cucculia" estate (350 m above sea level). The slightly karstic soil and a brief passage in barriques give it a unique harmony. It is slightly spicy with a touch of pepper and cloves on a background of currant.

The olfactory profile also includes fruits and flowers with recognitions of red cherry and Mediterranean scrub. The gustatory balance is good, playing between tannins and final acidity. The finish is excellent with bitter returns of roots.

TECHNICAL SHEET

- Grape variety:** Cabernet Sauvignon
Denomination: Cabernet Sauvignon Forlì IGP
Yield per ht: 35 quintals
Cultivation: 350 meters a.s.l.
Training system: Guyot
Harvest time: First ten days of October
Vinification: Steel tanks
Elevation: Steel tanks
Refinement: Bottle for 12 months
Color: Intense ruby red
Bouquet: Fresh, spicy, fruity
Taste: Notes of currant and cherry
Recommended pairings: Piadina with salami; turkey stew with vegetables.
Serving temperature: 16-18° C
Bottle size: 1,50 L.
Alcohol (% vol.): 13,50
Vintage: 2022-2023

