



TERRE ROSSE
Vallania

TERRE ROSSE CABERNET

Ottenuto da un'attenta selezione di 3 cloni di Cabernet sauvignon francesi, affina per 3 anni, dove il 90% rimane in solo acciaio, mentre la restante parte passa 18 mesi in barrique. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, matura in bottiglia per 6 mesi.



Denominazione **Cabernet sauvignon
IGT Emilia**

Zona di produzione **Colli bolognesi**

Cuveè **100% Sauvignon**

Vendemmia **a mano in bins**

Gradazione alcolica **14% vol**

Degustazione

Visiva **Colore rosso rubino
brillante.**

Olfattiva **Aromi di frutta rossa
matura, accompagnata
da sensazioni vegetali
di peperone e foglia di
pomodoro. Accompagnano
il finale sensazioni
terrose e note speziate.**

Gustativa **Vino full body.
Il tannino vibrante ma
rotondo viene esaltato
da un'acidità croccante,
che conferisce al vino un
lunga persistenza.**