

EV



Top 6 Emilia Romagna Ambasciatore del territorio bolognese 2024/2025

denominazione

Colli Bolognesi DOC Cabernet Sauvignon

anno

2022

grado alcolico

14% vol

blend

100%

cabernet sauvignon

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro e
venature di gesso

esposizione

nord-est

altitudine

150 slm

vinificazione

Macerazione prefermentativa
a freddo, fermentazione in
acciaio a contatto con le bucce
per 10 giorni; il 10% del vino matura
per 12 mesi in barrique di primo
e secondo passaggio.

età media viti

35
anni

produzione annuale

4000 bottiglie

prodotto dal

1964

note sull'annata

Il 2022 ha avuto un
inverno mite, con
piogge dilazionate nel
periodo della crescita.
Le piogge estive hanno
alleviato lo stress idrico
delle piante dovuto alle
alte temperature. La
raccolta è avvenuta a
mano a fine settembre.

note degustative

vista: rosso rubino,
impenetrabile.
olfatto: mora matura,
ciliegia, pepe, chiodi di
garofano.
gusto: la complessità
aromatica è sorretta da un
tannino vigoroso.
Evolve in bottiglia
per 30 anni.