



SANDRO DE BRUNO[®]
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: *CABERNET SAUVIGNON*
IGT VENETO

Nome: *MAGMATICO*

Origine del nome: Il magma è la lava vulcanica solidificata fuoriuscita dal vulcano del Mt. Calvarina.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Monte Calvarina (580 m s.l.m.)

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Ceppi per ettaro: 4.000

Anno di impianto: 1998

Sistema di allevamento: Pergoletta veronese

Esposizione: Sud

Suolo: Vulcanico, abbondante presenza di basalto

Resa: 80 ql. uva per ettaro

Appassimento: 40 giorni

Vendemmia: Manuale in piccole cassette da 4 Kg nella terza settimana di Settembre.

Vinificazione: Selezione dei grappoli, diraspatura, selezione degli acini.

Fermentazione: In tino tronco-conico di legno con follature giornaliere per 30 giorni.

Maturazione: In botti di rovere da 30 hl per 18 mesi

Colore: Rosso rubino intenso tendente al violaceo

Profumo: Si alternano toni di frutta selvatica in confettura, pepe nero, note di cioccolato, vaniglia ed essenze balsamiche.

Sapore: Pieno, rotondo, minerale, persistente. Sprigiona potenza e calore ben bilanciati da freschezza e tannino.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Longevità in bottiglia: 5 - 7 anni

Abbinamenti consigliati: Ottimo con le grandi carni, selvaggina e cacciagione. Formaggi invecchiati. Cioccolato.

Premi: 4 grappoli, guida Duemilavini 2014