

S^{TA} CASSELLA



Conte Leopoldo • Igt

Vino rosso



Prodotto prevalentemente da uve Cabernet-Sauvignon.

La bassa produzione per ettaro, la raccolta dell'uva ad una giusta maturazione e l'affinamento in barrique di rovere conferiscono a questo vino un colore rubino con tendenza al violaceo e profumi che ricordano piccoli frutti rossi, prugne e amarene.

Grado alcolico: 13,0 - 14,5%

Abbinamento: cacciagione, carni rosse e bianche alla brace, bolliti, fritti di carne e formaggi.

NOME	CONTE LEOPOLDO
DENOMINAZIONE	MARCHE CABERNET-SAUVIGNON IGT
TIPOLOGIA DI VINO	ROSSO ASCIUTTO
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	CABERNET-SAUVIGNON 85% - MONTEPULCIANO 15%
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD – SUDEST, 50 – 80 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
DENSITA' VITI	3600 VITI / Ha
ETA' MEDIA VITI	15 ANNI
RESA UVA/Ha	0.6 Ton / Ha
VENDEMMIA	10 – 20 OTTOBRE
LAVORAZIONE	DIRASPATURA E PIGIATURA DELLE UVE, FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 15 - 20 GIORNI A 28°C, SVINATURA E FERMENTAZIONE MALOLATTICA
AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	BOTTI IN ROVERE PER 10/12 MESI
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	10 MESI
STABILIZZAZIONE	NATURALE
GRADO ALCOLICO	13° - 14.5° % vol
COLORE	ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO
PROFUMO	INTENSO DI FRUTTA MATURA, PRUGNE E AMARENE, MORE SEGUITI DA PROFUMI FLOREALI E SPEZIE FINI, LIQUIRIZIA E ALLORO.
SAPORE	CONSISTENTE, MORBIDO E EQUILIBRATO.
STRUTTURA	ROBUSTO
ABBINAMENTI	CACCIAGIONE, CARNI ROSSE E BIANCHE ALLA BRACE, BOLLITI, FRITTI DI CARNE E FORMAGGI
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C

Santa Cassella Società Agricola

Contrada S.ta Cassella, 7 62018 Potenza Picena (mc) Italia

TEL E FAX 0733 671507 – E-MAIL: info@santacassella.it

www.santacassella.it