



## S. JACOBUS CABERNET

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon

**Caratteristiche del terreno:** terreno alluvionale pianeggiante, povero di scheletro, fertile e ricco di argille.

**Sistema di allevamento:** 100% cordone speronato: favorisce la qualità delle uve e riduce la resa per ettaro.

**Resa per ettaro:** 60 – 80 quintali per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** dall' ultima settimana di settembre alla prima di ottobre.

**Vinificazione:** in rosso, con una media macerazione delle bucce nel mosto, la fermentazione avviene ad una temperatura di circa 30°C. Dopo la fermentazione il lievito non viene separato dal vino, ma mantenuto in sospensione tramite batonage. Segue l'imbottigliamento ed un affinamento del prodotto per circa 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso rubino intenso, dalla spiccata personalità.

All' olfatto si notano molto bene i frutti di bosco tra cui spiccano il lampone e la fragola, oltre a sentori di liquirizia, vaniglia ed una leggera nota vegetale.

In bocca risulta tannico al punto giusto, pieno, armonico e asciutto.

**Caratteristiche chimiche:**

Alcool: 12,5 ± 0,5% Vol.

Acidità totale: 5,0 gr/lit

pH: 3,69

**Zuccheri:** inferiori ai 3 gr/lit

**Abbinamenti:** classico vino da carni rosse nelle ricette più saporite, in special modo selvaggina.

**Come servirlo:** si consiglia di servirlo a temperatura ambiente, comunque mai superiore ai 20°C.