



“BRIC RAJA” VINO VARIETALE CABERNET SAUVIGNON



Nome del vino: Bric Raja

Denominazione: Vino varietale Cabernet Sauvignon

Altezza s.l.m.: 290

Esposizione solare: Sud

Vitigno: Cabernet 90% - Barbera 10%

Area di produzione: località Vallescura - Lerma (AL)

Ceppi per ettaro: 5.500

Anno d'impianto: 2000

Superficie: mq. 3.000

Terreno: tufaceo

Tipo di allevamento: Guyot

Kg. di uve per ettaro: 7.000

Periodo di maturazione: prima decade di Ottobre

Vendemmia: manuale

Provenienza uve: 100% proprie

Vinificazione: soffice spremitura e lunga macerazione del pigiato a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Resa di vino per ettaro: hi. 45

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere 6 mesi in vasche d'acciaio e almeno 8 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: intenso ma fine, speziato ed etereo

Gusto: sapore secco con sentore di mora e liquirizia che lo rende intrigante

Temperatura di servizio: 20 C

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Descrizione: la sua notevole struttura ne migliora l'evoluzione nel tempo

Gradazione alcolica: 13°

Bottiglie prodotte: 2.000

Cascina Casanella, 13 - 15070 Lerma (AL) - ITALY
Tel. +39 0143 877249 / Cell. +39 328 0553988
info@lacasanella.com - www.lacasanella.com