

 **MOSOLE**

CABERNET

PASSI DI LUCE



Quattro vitigni importanti per quattro vini che con il loro aroma e la loro struttura diventano i migliori alleati di momenti memorabili tra amici e famiglia. Attraverso la linea Passi di Luce vogliamo contribuire al piacere della tavola.

Vitigno: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: IGT Veneto Orientale

Metodo di coltivazione: Guyot con 5.000 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 12 anni

Vendemmia: terza settimana di settembre

Metodo di vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per circa 6/8 giorni

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 26 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche di acciaio inox per 6 mesi sui lieviti fini

Gradazione alcolica: 12,50%

Acidità: 4,60 g/l

Zucchero residuo: 3,0 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Bicchiere di servizio: calice Bordeaux

Caratteristiche: colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso fruttato, nuance di spezie su fondo vegetale. In bocca entra morbido e fragrante con finale di media persistenza.