



salomone

cabernet sauvignon



Classificazione: cabernet sauvignon umbria
indicazione geografica tipica

Uve: 100% cabernet sauvignon

Vigneti: impianto a cordone speronato con
6.000 viti per ettaro; altitudine 450 m s.l.m.; resa
media per ettaro 60 Q.li.

Vinificazione: vinificato in vasche d'acciaio a
temperatura controllata.

Affinamento: in Barriques per 12 mesi e
successivo breve in bottiglia.

Note organolettiche: colore rosso rubino
brillante, aroma intenso e gusto pieno e
persistente.

Abbinamenti: Consigliato in abbinamento a
piatti di cacciagione, formaggi stagionati, carni
rosse grigliate e brasate.

Temperatura di servizio: 18°C

Fattoria di Monticello Società Agricola srl

Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella – San Venanzo (TR) - Italia

www.fattoriadimonticello.it