



Cà Mombrina Cabernet Sauvignon DOP



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



Esame Visivo

Colore rosso porpora



Esame Olfattivo

Note di frutti rossi



Esame Gustativo

Fresco , rotondo e con buona persistenza aromatica

Nome Completo	Cà Mombrina
Denominazione	Colli Bolognesi DOC
Annata	Vendemmia 2019
Vitigno	100% Cabernet Sauvignon
Densità Impianto	5000 Piante/ettaro
Forma di Allevamento	GDC/Spalliera
Produzione Annua	5.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	12% Vol
Acidità Totale	7,8 h/l
Residuo Zuccherino	2 g/l
Solforosa Totale	22 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 14 °C



Descrizione

Il Cà Mombrina nasce dalla volontà di produrre un vino fresco, immediato e di pronta beva



Metodo di Vinificazione

L'uva viene raccolta la seconda settimana di settembre , viene pigiata e trasferita in fermentini per una macerazione di solo 3 giorni ad una temperatura che non supera i 10 gradi .

Viene poi trasferito in contenitori d'acciaio fino alla primavera



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Le uve provengono dai vigneti più giovani dei 2 Poderi di Savignano sul Panaro .



Abbinamenti Gastronomici

Primi piatti con sugo di ragù di carne , secondi piatti di arne alla griglia , salumi in genere .