



IISS Agrario-Alberghiero
"Basile Caramia - Gigante"
Locorotondo - Alberobello

Valle d'Itria IGP

CABERNET SAUVIGNON

Barricato

La tradizione e l'innovazione si fondono nell'arte italiana, dall'origine alla sublime degustazione.

Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. Il mosto a contatto con le vinacce fermenta a una temperatura controllata di 18-20°C

Affinamento

In tini di acciaio e in barriques di rovere

Colore

Dal colore giallo rubino carico con leggeri riflessi violacei

Profumo

Intenso, al naso esprime profumi fruttati e vegetali caldi e maturi con evidenti note speziate e di vaniglia anche dopo diverso tempo dalla mescita in bicchiere

Sapore

Gradevolmente tannico e armonico, al palato appare robusto, caldo e coinvolgente per la sua vena aromatica di frutti rossi e per le tipiche note speziate che gli conferiscono una lunga persistenza gustativa

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Grado alcolico

14 % Vol



Indicato con gli arrostiti di carne rossa, brasati e selvaggina in salsa e con formaggi freschi e stagionati. Ideale con primi piatti leggeri, formaggi e uova