



IISS Agrario Alberghiero  
BASILE CARAMIA - F. GIGANTE  
Locorotondo - Alberobello  
Tradizione è innovazione: il Made in  
Italy dalla produzione alla degustazione

# VALLE D'ITRIA IGP CABERNET SAUVIGNON



## **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

## **Colore**

Dal colore rosso 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**

13% Vol

## **Abbinamento**

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

