

# ROSSO DI BRUMA

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.  
CABERNET SAUVIGNON



Ottenuto vinificando in purezza Cabernet Sauvignon, con una maturazione in botti di rovere di sei mesi

#### **Vitigni**

Cabernet Sauvignon

#### **Vendemmia**

Generalmente nei primi giorni di ottobre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

#### **Vinificazione**

Il mosto macera sulle bucce per 10 giorni; la fermentazione alcolica degli zuccheri avviene in botti di primo passaggio e media tostatura di rovere francese, con l'ausilio di lieviti selezionati. L'affinamento avviene in botti di secondo e terzo passaggio, per un periodo di sei mesi, svolgendo contemporaneamente la fermentazione malolattica; l'affinamento prosegue per circa due mesi in bottiglia

**Bottiglie prodotte:** 6.000

**Gradazione:** 12% vol.

**Zuccheri:** 3 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

#### **Caratteristiche organolettiche**

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino con riflessi granati, ha profumi tipici varietali con sentori di spezie e vaniglia conferitogli dalla permanenza in botte; al palato è pieno, con tannini morbidi, di struttura importante e avvolgenti. Ottimo da abbinare a carni rosse saporite, cacciagione e formaggi ben stagionati. Servire a 16-18 °C

*This wine is obtained through the vinification of Cabernet Sauvignon grape, with a oak ageing of six months*

#### **Grapes**

Cabernet Sauvignon

#### **Harvest**

*The grapes are picked up only by hand usually at the beginning of October*

#### **Vinification**

*The must macerates with the skins for 10 days; the alcoholic fermentation of the sugars takes place first in French oak barrels, with selected yeast. The refinement and the malolactic fermentation take place in barrels for six months; The ageing continues for 2 months in bottle*

**Bottles:** 6.000

**Alcohol:** 12% vol.

**Sugars:** 3 g/l

**Total acidity:** 5,3 g/l

#### **Organoleptic characteristics**

*Organoleptic characteristics: ruby red color with garnet red highlights, typical spicy and vanilla bouquet. Full-bodied on the palate, with a soft and full-body scent of tannins. Best served with red meat and mature cheeses. Serving temperature: 16-18 °C*



DOVE  
C'È  
FERMENTO.