



LA MANCINA

COMANDANTE DELLA GUARDIA CABERNET SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI D.O.C.

<i>Vitigno:</i>	Cabernet Sauvignon
<i>Contenuto alcolico:</i>	13,5% vol.
<i>Colore:</i>	Rosso rubino intenso
<i>Profumo:</i>	Sentore di frutti rossi, tabacco e spezie
<i>Gusto:</i>	Morbido e deciso, dotato di importante ed evoluta struttura tannica
<i>Temperatura di servizio:</i>	18 °C
<i>Abbinamenti:</i>	Vino da meditazione. Accompagna anche per vocazione carni rosse e selvaggina
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot
<i>Resa in uva:</i>	60 q/ettaro
<i>Densità d'impianto:</i>	5000 ceppi/ettaro
<i>Epoca vendemmiale:</i>	Fine Settembre/Ottobre (vendemmia manuale)
<i>Tipologia di terreno:</i>	Collinare calcareo-argilloso (250m. s.l.m.)
<i>Vinificazione:</i>	In acciaio, macerazione di 3 settimane. Maturazione in barriques e tonneaux di rovere francese per 16-18 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi