



COMANDANTE DELLA GUARDIA Terre di Montebudello

Vitigno: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%

La degustazione

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti rossi, note di tabacco con prevalenza di spezie

Gusto: di corpo strutturato e con tannino incisivo ed elegante

Temperatura di servizio: 16 °C

Abbinamenti: indicato con carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati.
Preparazioni strutturate della nostra tradizione locale e nazionale.

La produzione

Sistema di allevamento: Guyot

Resa in uva: 50 q/ettaro

Densità di impianto: 5000 ceppi/ettaro

Vendemmia: Ottobre, vendemmia manuale ed in cassette, selezione degli acini

Terreno: suolo calcareo-argilloso, collinare (250m. s.l.m.)

Vinificazione: vinificazione integrale in barrique di rovere francese, svinatura e permanenza in barrique per 16 mesi, successivo riposo in bottiglia prima della commercializzazione.