



AZIENDA AGRICOLA  
I MONTICELLI



## CABERNET SAUVIGNON RISERVA

### Vino a D.O.P.

**Nome:** CABERNET SAUVIGNON (FERMO)

**Zona di produzione:** Vigneto di "I Monticelli dell'Azienda Agricola Clò Alessandro C. e Andreoli Natalia" di Savignano Sul Panaro (Modena)

**Uvaggio:** CABERNET SAUVIGNON 100%

**Tipo di vinificazione:** in rosso

**Colore:** rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

**Odore:** è di profumo caratteristico, intenso e vinoso

**Gusto:** al sapore si presenta morbido e caldo di alcool, pieno, tannico al punto giusto e perfettamente armonico

**Storia del vino:** La vendemmia di tale uve è tardiva. Le uve vengono fatte fermentare per 12-18 mesi in botti di acciaio. In seguito si provvede al trasferimento in Carati (botti tradizionali di legno di rovere di Slovenia da Hl. 8) per un affinamento, attribuzione del gusto caratteristico e dove il vino riposerà per un periodo di circa 24 mesi.

**Abbinamenti:** E' impareggiabile se abbinato a carni alla brace, arrostiti, selvaggina, carni rosse, formaggi ben stagionati e a tutti i piatti di sapore forte.

**Temperatura consigliata per il servizio:** Da servire in ampi calici dopo un decantage di 30/40 minuti alla temperatura di 18° C.

I vini sono ottenuti da uve in purezza e rigorosamente selezionate, vendemmiate esclusivamente a mano in vigneti a spalliera su di un territorio collinare a circa 200 metri s.l.m.

La potatura, la diradatura e la vendemmia avvengono esclusivamente a mano mediante una selezione rigorosa dei migliori grappoli.

Quale vino speciale, il Cabernet Sauvignon Riserva, si è aggiudicato:

- la Medaglia d'Argento al Concorso Internazionale Città del Vino – edizione 2003, con cerimonia di premiazione in Campidoglio (Roma) il 28/06/2003.

