

# CABERNET SAUVIGNON CALABRIA IGP

---



Vitigno: Cabernet-Sauvignon  
Altimetria vigneto: 350 m. a.s.l.  
Epoca - vendemmia: 1a decade di ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo per  
24-36 ore;  
Fermentazione a 24-30 °C con 2-3 delestage  
Affinamento: in acciaio con  
microossigenazione  
Colore: rosso vivo con riflessi violacei

Abbinamenti: formaggi stagionati,  
selvaggina e sughi di carne  
Profumo: sentori di cioccolato, misti a frutti  
rossi maturi  
Temperatura di servizio: 15-20 °C

**FERROCINTO®**  
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO