

SASSAIA Monferrato Rosso “CAB”



Vino: Cabernet Sauvignon

Annata: 2017

Vignetto: Bricco

Harvested: September 2017

Brix al raccolto: 23.5

Alcool: 14%

pH: 3.40

Acidita' Totale: 6.85

Fermentazione: Uve selezionate a mano, fermentazione con acini interi e lieviti selezionati a bassa temperatura. Pressatura e mosto fiore invecchiato separatamente in botti di rovere francese Chassin per 8 mesi e poi riunito. Raffreddamento delle barrique a ~4°C (39° F) per i mesi invernali, che consente il rilascio dei nutrienti dalle fecce nobili favorendo una fermentazione malolattica sequenziale e naturale in primavera.

Invecchiamento: In botti di rovere francese 25% nuove e 75% neutre da Chassin per 12 mesi.

Aromi: Cassis and anice.

Sapore: Mora, spezie, tabacco.

Vintage Notes: Uva sana con una buona maturazione che è stata il risultato di una piovosità adeguata, giornate calde e serate fresche.

