



## IL CAPITANO 2019

Cabernet Sauvignon Lazio Rosso I.G.T.



### Zona di produzione

Il vigneto è locato nel comune di Latina località Acciarella a circa due chilometri dal mare. Le produzioni sono ridotte a 50 q.li per ettaro.

### Tipologia di terreno

Sabbioso

### Vitigno

Cabernet Sauvignon 100%

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte nel mese di ottobre, diraspate e pigiate, segue una permanenza sulle bucce di 15 giorni ad una temperatura di 28°C con rimontaggio e follatura giornaliera in acciaio inox. Alla svinatura segue una pressatura soffice, dopo la fermentazione malolattica effettua affinamento in acciaio e poi in bottiglia.

### Analisi di laboratorio

Gradazione alcolica 13,50% vol

Acidità totale 4.52

Ph 3,26

Polifenoli 2 g/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino di grande spessore. All'olfatto è intenso, compatto con note di frutta rossa matura, resina dei pini, foglia d'olivo, ginepro, uniti a sentori di cuoio, spezie, tabacco e liquerizia. Al palato è potente di grande struttura ed eleganza con tannini morbidi e vellutati; trasmette enfasi, calore, ricchezza e signorilità.

### Abbinamenti

Servito alla temperatura di 18-22°C si abbina egregiamente con carni rosse, cacciagione, brasati, formaggi importanti.