

Borgo la Caccia

NERONE



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	14 %
UVAGGIO:	Cabernet Sauvignon



Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili. Affinamento di 12 mesi in barriques e almeno 2 mesi in bottiglia. Vino color rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile con lievi tonalità granate. Al naso è ampio, complesso, fine, dolce, fruttato con note di frutti del sottobosco e sentori speziati intensi. Al palato è morbido, strutturato, di grande volume, con tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente, fruttato, con sensazioni gustative di piccoli frutti neri del sottobosco, unito a note speziate intense e complesse.

