



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

SCHIETTO CABERNET SAUVIGNON 2012

Prima raccolta 30
Agosto, diradamento
il 30 Luglio.

Seconda raccolta 4
Settembre, diradamento
il 30 Luglio.

Terza raccolta 8
Settembre, diradamento
il 30 Luglio.

Blend tra le vasche a
fine Novembre.

Fermentazione in
cemento. Malolattica.

Affinamento in acciaio
e in botte grande.

Alcool 14.23%, acidità
5.50, ph 3.30.



Rosso molto intenso,
quasi impenetrabile.
Profumo di cioccolato
alla ciliegia. Gusto di
curry, noce moscata e
cannella. Sensazione
che si evolve nel bic-
chiere, richiede qualche
momento prima di
essere sorseggiato.

Vino serio, ma con il
sorriso sulle labbra.
Sull'etichetta la vigna.
La temperatura di
servizio consigliata è di
18 gradi. Da bere per i
prossimi 20 anni.

wine lovers
wine growers