

# Cabernet d'Italia

*Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.*

*La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.*

---

## LA PRENDINA

Loc. La Prendina 7 – 46040 – Monzambano (Mn) - Tel. 045-516002 - Fax 045-516257

Sito: [www.prendina.com](http://www.prendina.com) - e-mail [cavalchina@cavalchina.com](mailto:cavalchina@cavalchina.com)



### **Cabernet Sauvignon “FALCONE”**

*Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.*

#### **Notizie di produzione**

*Tutto un'altra musica enologica questo Cabernet Sauvignon sposatosi con un piccolissima porzione di merlot. E' il risultato di un equilibrato assemblaggio e maturazione in barrique, separate (primo e secondo passaggio) per circa 12 mesi. Anche i terreni, di origine morenica, sono particolar, e caratterizzano il vino con tipiche sensazioni minerali e di vegetale che marcano la differenza. La vinificazione e macerazione si effettua in contenitori d'acciaio ed a temperatura controllata. Le uve, con una resa tra 40/45 qli/h., sono vinificate separatamente per singolo terreno. Completata la fermentazione alcolica, segue la fermentazione malo-lattica in piccoli fusti di rovere e viene affinato in bottiglia quanto basta e secondo le annate. . Si caratterizza per le sue suadenti note fruttate, minerali, e di carruba.*



#### **Notizie Organolettiche e Sensoriali**

*Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e con note violacee nitide e pulite. Al naso le sensazioni sono profumate, ovvero, senza note stridenti del sapore dell'uva, dell'amarena e della ciliegia del luogo. Ottima l'armonia tra il fruttato, la sottile nota speziata e del caffè tostato, nel finale olfattivo. In bocca è estremamente piacevole: è l'uva che domina il cavo orale, corposa è la struttura vinosa di questo vino, particolare è il suo gusto aromatico, fruttato e minerale che sembra non lasciarti mai per lunghezza e persistenza.*

*E' un vino che non ha controindicazioni di abbinamento. Per i maniaci dell'abbinamento con questo vino perdono tempo: accoppiatelo con quel che volete e con quello che più vi piace.*



LA PRENDINA

**Note:** Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.