



## AYA CABERNET



ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI)  
Loc. Fornacette a 250 Metri s.l.m.

UVE : 100% Cabernet

SISTEMA DI ALLEVAMENTO :  
Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA :  
Manuale in piccole ceste, con rese di 100 q./ha

VINIFICAZIONE :  
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi e successivamente in bottiglia per altri 2 mesi.

GRADO ALCOLICO : 13,5% Vol.

CONSERVAZIONE :  
Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore, luce e gelo.

Il Cabernet nasce da un'attenta ricerca del vitigno e del terroir, volta a valorizzarne le potenzialità.

Il Cabernet Sauvignon si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee. Si percepisce un interessante equilibrio tra aromi erbacei, ribes, more e legno tostato. Al naso emerge un profumo di peperone verde, mentre in bocca si possono gustare i sapori di bosco e montagna, di liquirizia, caffè e legno. Vino dalla buona struttura e dalla spiccata sapidità.

Il vino viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere francese da 500 Lt.

Il Cabernet accompagna in abbinamento pasti importanti, per cui si abbina perfettamente a formaggi stagionati ed a carni aromatiche. Predilige il tartufo e le marinature esaltandone i sapori. Il Cabernet va servito a una temperatura di circa 15-17°, in calici ampi che possano valorizzare ogni minimo dettaglio del gusto.