



PUSTERLA

colli piacentini
CABERNET SAUVIGNON VQPRD

Uve: Cabernet Sauvignon
Resa/ha: 60 hl
Tecnica di vinificazione: pigiatura seguita da 8 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri, fermentazione malo-lattica prima dell'inverno

Affinamento: in barriques per 1 anno
Gradazione: 13°
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: elegante, armonia tra le note vegetali caratteristiche del vitigno e gli aromi ceduti dalla

barriques
Sapore: lievemente tannico, morbido, di buona struttura e persistenza
N° bottiglie: 3500
Servizio: servire a 18°/20°



Rossi corposi maturati in legno