



# Nispoli

*Il Cabernet Sauvignon è la varietà più celebre al mondo, perché capace di adattarsi ai più svariati climi facendo suo il terroir di provenienza. Il Nispoli è la nostra espressione di Cabernet in chiave pugliese, con la sua consueta potenza aromatica all'olfatto e l'eleganza del gusto conferitagli dal nostro clima irripetibile e da oculare scelte di cantina.*

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon 100%

**Denominazione:** Igp

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di Conduzione:** biologico

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa:** 80 q.li/ha

**Anno d'impianto:** 2000

**Epoca di Vendemmia:** inizi di ottobre.

**Fermentazione:** svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

**Temperatura di fermentazione:** 22/24°C

**Durata a contatto con le bucce:** 10 giorni.

**Fermentazione malolattica:** svolta.

**Maturazione:** in botti di rovere francese da 10 hl per 9 mesi.

**Affinamento in bottiglia:** almeno 9 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Capacità di invecchiamento:** 8 anni

**Note Organolettiche:** Bellissima carica cromatica. Ha naso variegato e raffinato che riverbera toni di frutta selvatica e a bacca rossa, tabacco biondo, pepe in grani, ensemble di erbe aromatiche e cessioni floreali. Ben calibrato nell'equilibrio l'impianto gustativo, dal tannino affusolato e gustose incursioni fresco-sapide. Durevole la persistenza.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamento:** ideale accompagnamento di pastasciutte condite con sughi pregiati, va a braccetto con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.