



LA RIVA

CABERNET SAUVIGNON

PROVINCIA DI PAVIA  
IGT



LA RIVA CABERNET SAUVIGNON  
PROVINCIA DI PAVIA IGT

NOTE TECNICHE

VITIGNO: cabernet sauvignon (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud-ovest

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiodiraspatura soffice che elimina il raspo e invia il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La macerazione del mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'affinamento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

OLFATTO: il profumo è molto intenso e fine, elegantemente erbaceo e fruttato.

GUSTO: al palato è gradevole e appagante. Mostra una buona struttura, un buon equilibrio con una tannicità dolce e una lunga persistenza.

ABBINAMENTI: si abbina con piatti di carne speziate e grasse, selvaggina, formaggi caprini e leggermente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

AZIENDA AGRICOLA

**MANUELINA S.S.A.**

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A  
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

**www.manuelina.com**

