

Le Carezze

cantina biologica

URANO

IGT

Urano est un Cabernet Volos PIWI en pureté, il est récolté manuellement et, après le délestage, il est passerillé pour 1 mois. La fermentation se déroule pour 40 jours à une température constante de 18 degrés Celsius. Il est élevé en barrique pour 6 mois. Le résultat est un vin complexe, équilibré en toutes ses composantes organoleptiques, avec une panoplie de saveurs en continue évolution sur le palais. Structure importante et agréable avec des arômes de fruits mûrs, de légères notes de cuir, de tabac et de réglisse avec une saveur intense.

Cépage: Cabernet Volos

Alcool: 15 %

Acidité totale gr./Lit 6,19

Extrait Sec: gr./Lit. 49,9

Sucres Résiduels: gr./Lit 9



vinovivo

la vie des vins italiens

0097 – Prix Reg: \$68

Prix CDV \$66

arrivée prévue: juin

Rouge Veneto