

ARMIDO D.O.C.

Tipologia	Rosso tranquillo
Etichetta	Armido
Denominazione	Cabernet Sauvignon doc Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare del territorio di Scandiano
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Cabernet Sauvignon 100%
Raccolta	Fine Ottobre
Resa	80 Q.li / Ha
Vinificazione	Pigiadiraspatura , macerazione e fermentazione per 25-30 giorni in piccoli fermentini, fino ad esaurimento della componente zuccherina . Maturazione per 12 mesi in barriques da 225 litri ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi
Bottiglie Prodotte	6.000
Aspetti Organolettici	Colore rosso granato intenso con evidenti riflessi violacei Naso: complesso che integra un piacevole ma non invadente sentore di buon legno ad intense note fruttate Palato Elegante, la struttura è importante, i tannini sono morbidi persistente è il piacevole sentore di frutta rossa nel finale
Abbinamenti	Carni rosse saporite, cacciagione e formaggi saporiti
Dati analitici	Grado alcolico 14,5% Acidità totale 6,5 gr/l Estratto secco 31 Temperatura di Servizio 18°