



“Villante”

Riconoscimento

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Rosso fermo

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento

AGuyot semplice – densità 4000 Ha – Resa di uva per Ha 55 q.li

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve accuratamente raccolte in cassetta, vengono diraspate e poste a fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio per due o tre settimane. A fine fermentazione il vino viene travasato in tonneau di rovere dove rimane per almeno 14 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno 36 mesi.

Colore Rosso rubino tendente al granato

Abbinamenti

Si accompagna a carni rosse alla brace, cacciagione e arrosti.
Si abbina anche a formaggi di media stagionatura

