



UBERTI

Viticoltori dal 1793 in Erbusco

ROSSO DEI FRATI PRIORI

vino da tavola

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Ciusi di proprietà dell'Azienda Uberti situato nel comune di Erbusco.

UVE IMPIEGATE: Cabernet Sauvignon 100%

TECNICA DI PRODUZIONE:

Rigorosa selezione delle uve e drastico abbattimento della resa per ettaro (60q/ettaro). Dopo una macerazione sulle bucce, il mosto viene passato in barriques di rovere francese dove concluderà sia la fermentazione alcolica che la fermentazione malolattica, indispensabile quest'ultima per il suo affinamento. Solo dopo 24 mesi verrà messo in bottiglia dove subirà un ulteriore affinamento di circa dodici mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino piuttosto intenso.
Profumo molto ricco (ricorda la vaniglia).
Sapore estremamente pieno e vellutato.
Gradazione alcolica 13%.
Acidità totale 6

Servirlo a temperatura di 18°C, sopporta lunghissimo invecchiamento se conservato in ambiente ideale.
Adatto su arrosti e formaggi; è anche vino da meditazione.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia 0,750 lt. e Magnum 1,50 lt.