

CADUS 2010



La produzione del rosso IGT CADUS è limitata ad annate particolarmente favorevoli, quando le ottimali caratteristiche delle uve permettono la creazione di un vino potente, strutturato e allo stesso tempo estremamente equilibrato. Ottenuto da un blend di Sangiovese 50%, Merlot 25% e Cabernet Sauvignon 25%, questo vino necessita di una lunga macerazione in quiescenza sulle vinacce seguita da una giacenza in legno per 24 mesi. Conclude il suo percorso di affinamento con sei mesi in bottiglia dove ne vengono esaltate potenza ed eleganza. È un vino di grande corpo e struttura che ben si accompagna a primi piatti con sugo, selvaggina di pelo e di penna, carni alla brace.

Rosso I.G.T. Cadus 2010

Grado alcolico: 13,71 % vol

Acidità totale: 5,47 g/lt

Ph: 3,66

Residuo zuccherino: 1,35 g/lt

Estratto secco tot: 33,45 g/lt

Indice polifenoli: 73,40

Azienda Agricola F.lli PASQUI

Podere Montesalaro

Montenero d'Orcia (GR)

ITALIA

Cell. 340 547554 - 347 0105936

www.aziendamontesalaro.it

info@aziendamontesalaro.it

