

## Turano 2015

<b>Vitigno:</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>Terreno:</b>	Flysh di Bergamo
<b>Altimetria:</b>	450 m. s.l.m.
<b>Pre fermentazione:</b>	3 giorni macerazione a freddo 5°C
<b>Fermentazione:</b>	per 10/12 giorni a temperatura massima di 26°C
<b>Stoccaggio:</b>	6 mesi in botti di acciaio
<b>Affinamento:</b>	15 mesi in botti di legno di rovere da 300 lt.
<b>Imbottigliamento:</b>	con saturazione di gas inerte
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Colore rosso rubino, presenta all'olfatto un bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, spezie, tipico peperone, note balsamiche. Caldo e potente al gusto, trama tannica evidente ma ben integrata, buon equilibrio e persistenza.
<b>Gradi:</b>	15%
<b>Servizio:</b>	18 - 20 °C
<b>Abbinamento:</b>	Carni alla griglia, formaggi a pasta dura



*Il vino è certificato biologico da icca*