



LACANOSA



TESINO MARCHE IGT CABERNET SAUVIGNON

Tesino è il fiume che nasce dal Monte La Torre, a 826 m s.l.m. e sfocia in mar Adriatico dopo 37 Km. Divide la tenuta separando i versanti della valle, lasciando a nord, con l'esposizione sud-sudest la vigna dove è allevato il nostro Cabernet Sauvignon. Importante tracciato dove, grazie all'inversione termica, si incunea la brezza costante tra i Monti Sibillini e il mare che arieggia alla mattina e alla sera le nostre vigne.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 100%.

VIGNETI: a 470 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, con 4.545 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 14/16 giorni a temperatura controllata (max 26 °C).

MATURAZIONE: affinato in tonneau di Allier (5 hl) di diverse tostature per 12 mesi.

AFFINAMENTO: dopo l'imbottigliamento, 6-8 mesi in cantina a temperatura controllata (15 °C) per far evolvere il bouquet.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: al naso offre un frutto pieno, con ciliegie, more, prugne, con note di pepe nero.

Sapore: ricco, ampio, di grande struttura e persistenza aromatica. Tannino corposo ed elegante, grazie al lungo affinamento in tonneau di 1° e 2° passaggio. Finale avvolgente.

GRADO ALCOLICO: dai 13 ai 14% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con risotto alla milanese, cacciagione, brasati, carni alla brace con tartufi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.