

CARDINALA

Tardiva

Maturo e fiero, la pienezza del suo uvaggio si articola a sorpresa in un equilibrio complesso, che ci accoglie generosamente come un attento padrone di casa nelle grandi occasioni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore rosso carico tendente al granato, "Cardinala Tardiva" sprigiona un olfatto ampio di mora, lampone e ciliegia, spezie dolci e tabacco. Vino di grande struttura, potente, equilibrato, tannini molto morbidi e setosi.

ABBINAMENTI:

adatto alle occasioni importanti, accompagna carne alla griglia, piatti saporiti a lunga cottura (brasati) con cacciagione, formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

l'epoca di vendemmia dalla seconda settimana di settembre alla seconda di ottobre, la raccolta manuale in cassette è scaglionate in base alla maturazione delle uve.

Queste subiscono un periodo di appassimento di un mese, in un ambiente ventilato. La macerazione è di circa un mese, la fermentazione lenta a bassa temperatura.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

il periodo di maturazione di circa quattro anni, è caratterizzato da tre fasi, un primo periodo di affinamento in barrique di rovere, segue un secondo in botte grande e infine un periodo di almeno un anno in bottiglia.

UVE: Sangiovese – Merlot – Negretto Longanesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcole effettivo: 15,5 % vol

Zuccheri: 2-4 g/l

Acidità totale: 5-6 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

"Cardinala Tardiva" Branchini

FORMATI: 750 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.