



# IL FEUDO NICO

## Vigna Ronchi

La Denominazione: **Cabernet Sauvignon OP DOC**

Le Vigne: **Ronchi**

*Vigna Ronchi è una delle vigne storiche di famiglia. Già da documenti del 1905 si parla di questa vigna in atti. La sua particolare posizione è l'ideale per maturare perfetti grappoli di Cabernet. Esposizione in pieno sud, terreno limoso e sabbioso nel 1992 han fatto decidere Edoardo di convertire la vigna in questo vino internazionale molto adatto all' invecchiamento in legno. Vigna ardua per il suo pendio ma estremamente generosa per la qualità delle uve. La resa è di 90 q.li ettaro. Qui Gabriella ruppe le acque per il parto di Massimo in piena vendemmia.*

Ampelografia: **Cabernet Sauvignon 100%**

### DATI TECNICI

Gradazione alcolica **14 %**

Malolattica **svolta**

Dosaggio Zuccheri **2 gr/l**

Temperatura di servizio **18°C**

### IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Il Cabernet Sauvignon è un'uva tardiva, per cui si va a raccogliere a fine vendemmia, quando la rugiada mattutina solletica i grappoli belli maturi. All'arrivo in cantina l'uva viene pigiadiraspata e mandata nei tini per la fermentazione. La parte finale di questa avviene senza le bucce e in tonneau o barriques dove il Vigna Ronchi riposa fino all'estate successiva la raccolta. La scelta dei legni è uno dei segreti di questo grande vino, maturare in botti di grandi foreste rende il nostro Cabernet veramente unico. Una Volta messo in bottiglia riposa almeno 12 mesi in bottiglia.

### LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, è un vino di corpo da degustare lentamente, soffermandosi ad ogni sorso, per godere dei suoi stupendi profumi.
- 👂 Al naso, il classico sentore di **peperone**, ne caratterizza la **tipicità del vitigno**, è accompagnato da gradevolissimi frutti rossi come ribes e ribes nero che gli donano una piacevolezza infinita. I sentori balsamici, come l'eucalipto, erbacei e speziati, come il **pepe nero**, si avvertono in successione e rendono il vino decisamente **complesso**.
- 👄 In bocca, l'affinamento in legno gli conferisce una caratteristica nota di **liquirizia**. È ampio, avvolgente, caldo, morbido, marcato da una buona freschezza e da una giusta tannicità che lo rendono equilibrato e con un fin di bocca molto persistente.
- 🍷 Abbinamenti: ravioli di brasato con ragù, costolette di agnello al forno, polenta con ragù di salsiccia, ossobuco in umido, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.

