



LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

«Sebastian» I.G.P. Lazio Cabernet Sauvignon

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	100% Cabernet sauvignon
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Sebastian è così, natura pura, senza compromessi né costruzioni, in grado di regalare nuove emozioni ad ogni assaggio.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido.
Colore:	Rosso rubino, profondo e sostenuto.
Profumo:	Vino di grande eleganza, si percepiscono sentori di frutta rossa in perfetta sintonia ed equilibrio con le note speziate e balsamiche provenienti dal legno di rovere.
Sapore:	Morbido, elegante, sapido e minerale. Colpisce per la notevole forza e nello stesso per una freschezza tannica senza eguali. A dispetto della considerevole struttura, <i>Sebastian</i> è dotato di una grande bevibilità, segno della perfetta armonia tra varietà ed il nostro territorio.
Abbinamenti:	<i>Sebastian</i> si accompagna piacevolmente con la selvaggina, in particolare con piatti di grande elaborazione come cinghiale o lepre.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Diraspatura e invio al vinificatore, aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata (10 giorni circa).
Macerazione post-fermentativa (due settimane circa).
Svinatura e Pressatura soffice delle vinacce fermentate.
Selezione delle differenti frazioni di vino.
Fermentazione malolattica in acciaio inox.
Entonnage in tonneau da 500 litri cad per 24 mesi, con travasi ogni tre mesi circa.

