



## Cabebo

### *Monferrato Rosso DOC*

*Vitigni:* Barbera / Cabernet Sauvignon

*Terreno:*

Calcereo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

*Resa ettaro:* 75 q/l

*Densità impianti:* 4325

*Sistema d'allevamento:* Guyot

*Vinificazione:*

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica in vasca di acciaio a temperatura controllata di circa 26°/27° per 10 giorni, 12 mesi in contenitore acciaio, 12 mesi in tonneaux, 24 mesi in bottiglia

*Grado alcolico:* 14,0°

*Colore:* Rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

*Note sensoriali:*

Profumo intenso e fine con sentore di frutta rossa matura, e leggere note di erba, vaniglia e spezie. Buon corpo, morbidezza derivata dal Cabernet, vellutato con buona persistenza e acidità conferita dalla Barbera

*Temperatura di servizio:* 18°-20°

### *Azienda Vitivinicola Botto Marco*

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - [www.bottomarcovini.it](http://www.bottomarcovini.it)