



# BOCCADIGABBIA

## AKRONTE CABERNET SAUVIGNON

**Vitigno:** cabernet sauvignon 100%.

**Vigneto:** circa 3 ettari; esposizione: SUD vicino al mare; terreno sabbioso-argilloso; densità d'impianto: 3600 piante per ha; sistema di allevamento: cordone speronato, potatura corta.

**Vendemmia:** terza decade di ottobre, raccolta manuale, resa per ha.: 40 - 50 ql. di uva.

**Vinificazione:** dopo una lunga macerazione delle bucce in fermentazione, il vino viene maturato in "barriques" nuove di rovere francese a media tostatura per 18-20 mesi e quindi imbottigliato per essere conservato in azienda alcuni mesi prima dell'avvio alla vendita.

**Caratteristiche:** questo importante rosso, al vertice della produzione aziendale, si presenta potente, ricco di estratti, sontuoso e morbido al gusto, mentre al naso si caratterizza per la complessità e la intensità dei profumi.

Si accompagna con eleganza alle carni al sangue, alla selvaggina nobile e ai grandi piatti di carne della cucina internazionale.

Il toponimo Akronte è l'antico nome longobardo del torrente Caronte che delimita a sud i vigneti dell'azienda.

