

Luretta

Corbeau

Vino Rosso

D.O.C. colli piacentini cabernet sauvignon
terreno marne calcaree

Coltivazione

data di impianto 1999
concimazione nessuna
sistema di allevamento cordone speronato
uva cabernet sauvignon
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 6000 Kg

Vinificazione

lieviti selezionati
tempo di fermentazione 20 giorni
contenitori 100% barriques
barriques rinnovo annuale 100%
permanenza nelle barriques 12 mesi

Note di degustazione

colore rosso rubino intenso
naso profumi balsamici di menta e spezie uniti a
primari di bacca rossa
palato netto e morbido con sapori di mora e mirtillo
abbinamento carni rosse e cacciagione

Note del produttore

La certezza del mito.
Da sempre i migliori grappoli di Cabernet Sauvignon dell'azienda Luretta vengono dedicati alla produzione di quest'austero vino che si colloca di diritto tra i migliori vini del mondo. Avvolge con morbidezza e calore alcolico senza mai perdere nerbo e dolce tannino.
Impietose degustazioni precedono ciclicamente l'uscita di ogni nuova annata, al fine di garantire al mercato bottiglie sempre all'altezza della fama che le precede.



Luretta

Corbeau

Red Wine

D.O.C. (denomination of controlled origin)

colli piacentini cabernet sauvignon

soil calcareous marl

Cultivation

vineyard planted in 1999

no fertilization

training method single spurred cordon

grapes cabernet sauvignon

plants per hectare 5000

yield per hectare 6000 Kg

Wine-making process

selected yeasts

fermentation time 20 days

wood 100% small French oak

turnover of wood 50% per year

aging in wood 12 months

Notes

colour intense ruby red

scent balsamic scents of mint and spices together with

fresh notes of red berry

taste neat and soft with hints of

blackberry and blueberry

suitable with red meat and game

Producer's notes

The certainty of myth. The best bunches of Cabernet Sauvignon are selected for the production of this austere wine which sets itself on its own right among the best wines in the world. Its taste embraces the taster softly with alcoholic warmth without losing its core taste and its tannin nuance.

Each year this wine, like all others, is carefully screened by our wine makers in order to guarantee the quality that characterizes our products.

