

Azienda Agricola
marco mosconi



Turan

Cabernet Sauvignon IGT

Tipologia: vino rosso secco

Vitigni: cabenet sauvignon

Terreno: marna calcarea

Altitudine: 150 metri slm

Età dei vigneti: 30 anni

Epoca di Raccolta: seconda settimana di ottobre

Tempo di Macerazione: 20 giorni

Maturazione: 16 mesi in barrique di legno francese

Resa: 25 hl/ha

La vinificazione e l'affinamento

Questo vino è frutto di una rigorosa selezione dei migliori grappoli di cabernet sauvignon.

L'uva viene pigiata e lasciata a fermentare a contatto con le bucce per circa 20 giorni.

Dopo la svinatura il vino entra in barrique di rovere francese e viene lasciato a maturare per 16 mesi.

Dopo questo periodo il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per ulteriori otto mesi prima di essere messo in commercio.