



Antonio Lombardi

Cabernet
Sauvignon/Merlot

Front ceramic label



Rear label



Sangue di Miura

Type: Toscana I.G.T.

Name: Cabernet Sauvignon-Merlot

Type: Red Still

Year: 2009

Closure: Natural Cork

Grape: Cab. S. 70% - Merlot 30%

Alcohol: 13,0% vol

Aging: 6 months Oak barrels

Size: 0,75 lt

NOME · NAME	Sangue di Miura	<i>Sangue di Miura</i>
ANNATA · AGING	2009	2009
TIPOLOGIA · TYPE	I.G.T. Toscana rosso	<i>I.G.T. Toscana rosso</i>
UVE · GRAPE	70% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot	<i>70% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot</i>
GRADAZIONE ALC. · ALCOHOL	13% Vol.	<i>13% Vol.</i>
SITI DI PRODUZIONE · REGION	Campo al Fico e Campo al Mandorlo	<i>Campo al Fico e Campo al Mandorlo</i>
RESA · YEALD	50 quintali per ettaro	<i>50 quintals per hectare</i>
VENDEMMIA · HARVEST	Raccolta manuale in apposite cassette dal peso massimo di 14 kg.	<i>Hand-picked into crates of 14 kg.</i>
VINIFICAZIONE · VINIFICATION	Pigiatura soffice preceduta da diraspatura e selezione sia del grappolo che del chicco. Vinificazione separata con 18 giorni di macerazione sulle bucce in tini tronco-conici di rovere a temperatura controllata. Assemblaggio delle masse a termine fermentazione malolattica.	<i>Soft pressing is preceded by selection and destemming of grapes and seeds. Separate vinification with 18 days of maceration on the skins in oak conical vats at controlled temperature. Wine is blended at the end of malolactic fermentation.</i>
ELEVAMENTO · AGING	In botti di rovere da 80 ettolitri per ca. 6 mesi.	<i>In oak barrels of 80 hectolitre for about 6 months.</i>
AFFINAMENTO · MATURATION	In bottiglia per almeno 3 mesi.	<i>For at least 3 months in a bottle.</i>
ORGANOLETTICA · CHARACTERISTICS	Rosso rubino con riflessi porpora, fruttato e speziato, di buona intensità e corpo, interessante trama tannica ed acidità abbastanza persistente. Sentori di cuoio stagionato e peperone verde.	<i>Ruby red with purple reflections, fruity and spicy bouquet, with good intensity, full bodied and tannic, persistent acidity. Flavours of matured leather and green pepper.</i>
TEMPERATURA · TEMPERATURE	Servire a 20 gradi circa, stappare 1 ora prima.	<i>Serve at about 20 degrees, open 1 hour before.</i>
ABBINAMENTI · BEST SERVED WITH	Carni rosse, arrostiti, grigliati, formaggi stagionati.	<i>Red meet, roasted meat, grilled meat, matured cheese.</i>

Cabernet
Sauvignon/Merlot