



---

## Giocondo Cabernet Sauvignon

---



### Formato

Bottiglia da 75cl



### Tipo di Vino

Cabernet Sauvignon IGP



### Zona

Imola (BO)



### Vitigni

100% Cabernet Sauvignon



### All'occhio

Colore rosso impenetrabile



### Al naso

Impregnato di note fruttate, di ciliegia, di mora mentosa e amarena



### In bocca

Esplode potenza e consistenza evolvendosi in un retrogusto di liquirizia e cioccolato assai particolari

---

<b>Nome Completo:</b>	Giocondo
<b>Denominazione:</b>	Cabernet Sauvignon IGP
<b>Vitigno:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Forma di Allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Densità impianto:</b>	3300/ha
<b>Produzione Annuia:</b>	3000 bottiglie
<b>Gradazione Alcolica:</b>	15,5% VOL
<b>Temperatura di servizio:</b>	Ottimale a 16-18°C

\*Contiene Solfiti



## Descrizione

Immergiti in un'esperienza sensoriale con Giocondo, il nostro Cabernet Sauvignon di punta, che promette un viaggio indimenticabile ad ogni sorso.

Appena versato, il naso è riempito di ricchi strati di ciliegia, mora e amarena, una testimonianza del complesso carattere che sta per dispiegarsi.

Ma è il primo sorso che ruba la scena, poiché Giocondo esplose con potenza e struttura, evolvendosi in un retrogusto persistente di liquirizia e cioccolato.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il terroir di Imola è il cuore pulsante dietro ogni bottiglia di Giocondo, il nostro pregiato Cabernet Sauvignon. Il vigneto, piantato 25 anni fa, si trova a 150 metri sopra il livello del mare, beneficiando di un'esposizione sud-est che garantisce abbondanza di sole e un microclima ideale. Il terreno, un connubio di limo e argilla, offre una complessa mineralità e una ricchezza che si trasferiscono direttamente nelle viti. Questo ambiente unico porta le uve a sviluppare un profilo aromatico distintivo, con note fruttate e una struttura tannica equilibrata. Il nostro impegno per la sostenibilità e la biodiversità si riflette in ogni aspetto della viticoltura, assicurando che il terreno sia nutrito e curato per le generazioni future. Giocondo è, in effetti, un omaggio al suo terroir, raccontando una storia di armonia tra uomo e natura in ogni sorso.



## Metodo di Vinificazione

La creazione di Giocondo, il nostro Cabernet Sauvignon, inizia con la raccolta manuale dei grappoli a fine settembre, al picco di maturità sotto il sole autunnale di Imola. Le uve macerano per 30 giorni, estraendo colori, aromi e tannini essenziali. Il vino matura in botti di cemento, guadagnando struttura e carattere, riflettendo la quintessenza del vitigno.



## Abbinamenti Gastronomici

Abbinandosi perfettamente con robusti piatti di carne e salumi, Giocondo è più di un semplice vino; è un racconto dell'anima del vigneto, un'ode alla nostra eredità vinicola.