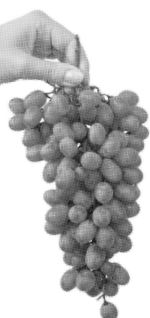




## OLTRE

*Cabernet Sauvignon DOC Rimini  
Riserva*

Aldilà degli autoctoni, l'espressione  
degli internazionali in Valconca.



### Vitigno

Cabernet Sauvignon 85 %  
Cabernet franc 10% Syrah  
5%

### Suolo

Mediamente argilloso

### Altitudine

130-140 m slm

### Esposizione

Sud -est

### Età media

8-15 anni

### Vendemmia

Manuale in cassette

### Fermentazione

Spontanea in tini tronco-  
conici

### Macerazione

15-20 giorni

### Affinamento

Tonneau di rovere per 12  
mesi,  
successivo affinamento in  
bottiglia  
per almeno 10 mesi

### Numero bottiglie prodotte

1800

### Tenore alcolico

14,5 %vol

### Note di degustazione

Rosso rubino intenso con  
riflessi granati. Frutta ma-  
tura e spezie dolci accom-  
pagnano un vino di corpo,  
dai tannini levigati e decisa  
persistenza.

### Abbinamento

Brasato di manzo

### Temperatura di servizio

16/18°

