



Caratteristiche:	Prima Causa è stata la nostra prima grande sfida. Un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, simbolo del nostro desiderio di esprimere l'alta qualità delle nostre uve attraverso un vino di carattere dalla struttura equilibrata e complessa. Un vino solido e longevo proprio come noi.
Vitigno:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	2.000
Temperatura di consumo:	18C - 20C
Alcool:	14,5%
Zuccheri residui:	0,86 g
Acidità:	5,46 g/l
pH:	3,45
Conservazione:	6 - 8 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Regolamento Bio UE
Vinificazione:	ogni varietà viene raccolta e vinificata separatamente. Le uve vengono diraspate e pigiate subito dopo la raccolta in modo da evitare ogni fenomeno ossidativo. Il Merlot fermenta a temperatura controllata per 10 giorni, mentre Cabernet Sauvignon e Petit Verdot per 20 giorni. A fine fermentazione i vini vengono messi in barriques di Allier francese nuove per il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot, di secondo passaggio per il Merlot. Dopo 12 mesi i vini vengono riuniti in una unica massa ed imbottigliati. Prima dell'immissione sul mercato il Prima Causa affina in bottiglia per almeno 12 mesi.

Note organolettiche:

Colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutti neri, more, mirtillo e vaniglia con accenni di tabacco e caffè. In bocca è ricco, pieno e persistente, con tannini dolci e vellutati.

Abbinamenti:

Si accompagna bene a selvaggina, carni rosse e primi piatti di ragù.

Contenuto:

0,75 l

EAN dell'unità:

8018759001713