



## ANTICA TENUTA PALOMBO

### **DUCA CANTELMO**

*Atina Dop Cabernet riserva*

#### **Uva**

Selezione delle migliori uve Cabernet Sauvignon

#### **Zona di produzione**

Valle di Comino, vigneti adiacenti la cantina

#### **Clima**

Con estati a forti sbalzi termici durante la fase di maturazione

#### **Tipologia di terreno**

Argilloso calcareo

#### **Sistema di allevamento**

Spalliera semplice

#### **Epoca di vendemmia**

Seconda metà di ottobre

#### **Vinificazione**

La macerazione avviene a bassa temperatura, includendo delicati rimontaggi per lungo tempo con malolattica durante la fermentazione alcolica. In seguito, il vino sosta per oltre un anno in barriques nuove di rovere francese. L'assemblaggio viene effettuato selezionando le migliori barriques, proseguendo quindi l'evoluzione in acciaio per circa 6/8 mesi. Il vino viene in seguito elevato in vetro prima della commercializzazione per un periodo non inferiore a 12 mesi.

#### **Grado alcolico**

14% vol.

#### **Temperatura di servizio**

18° C

#### **Formato**

750 ml

