



PRIMA CAUSA IGT 2016 0,75l

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.

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

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.

Origine	Italia
Regione	Maremma Toscana
Luogo di produzione	Magliano in Toscana
Cantina	Cantina LaSelva
Organismo di controllo	IT-BIO-006
Qualità	100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO, logo BIO CE
Varietà	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
Alcool [vol. %]	14,5
Zuccheri residui [g]	0,48
Acidità [g/l]	6,02
pH	3,43
Vegan	✓
Temperatura di consumo	18°C - 20°C
Conservazione	6 - 8 anni
Invecchiamento	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.
Quantità di produzione (bottiglie)	7.000
Onoreficenze	

EAN dell'unità



8018759001713