

CABERNET SAUVIGNON IGT MARCA TREVIGIANA

TERRITORIO

Vitigno: 100 % Cabernet Sauvignon

Ubicazione: podere del Raboso, Zenson di Piave, Treviso

Tipologia terreno: Medio argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Da fine settembre alla prima metà di ottobre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia fa seguito la pigiadiraspatura.

La fermentazione del pigiato avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 22/24°C per circa 8-10 giorni sui lieviti naturali in base all'andamento stagionale. Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3-4 mesi.

Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Test genetici recenti confermano che l'origine sia da attribuirsi ad un incrocio tra Cabernet Franc e il vitigno a bacca bianca Sauvignon.

La degustazione del Cabernet Sauvignon è una piacevole avventura, che per essere apprezzata fino in fondo ha bisogno del calice Bordeaux: il vino va versato nell'ampia pancia del calice e lasciato ossigenare.

Più alcolico del Franc si presta bene all'invecchiamento.

Colore: il vino ottenuto ha una carica polifenolica e un potenziale incredibile, alla vista ha un colore rosso rubino intenso con delle sfumature violacee, per un prodotto più giovane.

Profumo: vino fruttato e floreale, esprime note di prugna, mora e ciliegia. È un vino complesso ed espressivo, il cui profumo ricorda i cespugli in un bosco, con mirtillo, lamponi e more che si accompagnano ad erbe alpine, note di sottobosco, e di grafite.

Gusto: al palato è caldo, di corpo, rotondo e armonico, con sentore di lampone. La sua caratteristica nota erbacea è più evidente quando è giovane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino da pasto, ama i formaggi stagionati o fumè, va abbinato a piatti di carne bianche e rosse (anche pasta con sughi di carne): pollame nobile, cacciagione e pregiati arrostiti di maiale. Compagno ideale delle marinature, predilige il tartufo, esaltandone il gusto raffinato.

CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12,5-13,0 % vol.

Zuccheri: 0 g/l

Acidità totale: 5,0-5,5 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchieri consigliati: Calice rotondeggiante, come il *balloon*

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75