

**CABERNET
SAUVIGNON**
IGT MARCA TREVIGIANA



TERRITORIO

Vitigno: 100 % Cabernet sauvignon

Zona di produzione: Vigna del Raboso (Zenson di Piave-TV)

Tipologia di suolo: Medio argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2400 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Da fine Settembre alla prima metà di Ottobre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente 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 con lieviti selezionati. Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3-4 mesi.

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

DEGUSTAZIONE

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. Il vino ottenuto ha una carica polifenolica e un potenziale incredibile, alla vista ha un colore rosso rubino intenso con delle sfumature violacee, mentre al palato è caldo, di corpo, rotondo e armonico, con sentore di lampone e leggermente erbaceo. Più alcolico del Franc si presta bene all'invecchiamento. Ottimo vino da pasto, ama i formaggi stagionati, va abbinato a piatti di carne bianche e rosse: pollame nobile e cacciagione o i pregiati arrostiti di maiale. Compagno ideale delle marinature, predilige il tartufo, esaltandone il gusto raffinato. Se ne consiglia la temperatura di servizio a 16-18°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50-13,00 % vol

Acidità totale: 5,00-5,50 g/l



0,75 L