



CABERNET SAUVIGNON

Il nome **DS** deriva dalle iniziali del cognome **De Stefani**, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "**Tra Mari e Monti**" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Cabernet Sauvignon presenta un colore rosso rubino con sfumature porpora e al naso complessi profumi di frutti di bosco, muschio, grafite, tabacco con accenni balsamici. Al gusto è vigoroso e morbido, grazie ai tannini prestanti e allo stile raffinato, si abbina a brasati e stufati di carne, selvaggina, funghi e formaggi stagionati. Sugeriamo di servire a 16-18°C.



SCHEDE TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Cabernet Sauvignon Trevenezie IGT.

UVE: 100% Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: nord-est Italia.

TERRENO: alluvionale, molto ricco di argilla.

CLIMA: mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4.000-8.400 viti per ettaro allevate a guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre, la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

VENDEMMIA: fine di Settembre/inizio di Ottobre con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica.

ALCOL: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino con sfumature porpora e al naso complessi profumi di frutti di bosco, muschio, grafite, tabacco con accenni balsamici. Al gusto è vigoroso e morbido, grazie ai tannini prestanti e allo stile raffinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con brasati e stufati di carne, selvaggina, funghi e formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 8-10 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 87,6 x 252 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,350 kg/bt x 8,6 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 16 ct, 112 ct per pallet, 672 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 280 x 195 x 265 mm.