

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

Uve: Cabernet Sauvignon

Le uve di questo vino, provenienti da vigne vecchie coltivate in terreni argillosi, raggiungono un naturale equilibrio di maturazione all'epoca della vendemmia. Il nostro Cabernet Sauvignon Riserva garantisce una piacevole complessità di struttura, con sentori fruttati e speziati. Ideale con carni rosse, brasati e arrosti.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Cabernet Sauvignon Riserva Venezia DOC.

UVE: Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Cabernet Sauvignon. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle Alpi.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique di rovere francese seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, profumo fruttato di frutta matura a bacca rossa, gusto armonico, di corpo sostenuto, giustamente tannico, con piacevoli note di frutti di bosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con tagliatelle alla bolognese, carni rosse, brasati e arrosti.

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 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10-15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 13-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 82x302.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 246x175x305.

