

CABERNET SAUVIGNON

I.G.T. delle Venezie

Annata: 2013

La presenza di questo vitigno è documentata nella Marca Trevigiana già dal 1870 dove si è adattato con facilità a quasi tutti i terreni. In gioventù il vino è di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Si presta bene all'invecchiamento e con il passare degli anni si affina sempre più, assumendo riflessi granati, diventando gentile e delicato, dal gradevole sentore di violetta.

VENDEMMIA:	10 settembre 2013
VITIGNO:	Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneto Largoni - Motta di Livenza (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".
TECNICA DI PRODUZIONE:	Vinificazione in rosso per 10 giorni con macerazione di uve selezionate e ben mature.
CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:	Prima di essere imbottigliato dimora in botti di rovere da 30 hl per 4 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO:	27 febbraio 2014
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet pieno, ampio, vinoso, leggermente erbaceo con sentori di spezie. Dal sapore persistente, asciutto e pieno.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,50% VOL

