

CABERNET SAUVIGNON

I.G.T. Marca Trevigiana

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

Fine settembre

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

ZONA DI PRODUZIONE

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

Macerazione per 10 giorni di uve selezionate e ben mature.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Bouquet pieno, ampio, vinoso, leggermente erbaceo con sentori di spezie.

Dal sapore persistente, asciutto e pieno.

