

Cabernet Sauvignon

BREGANZE DOC CABERNET SAUVIGNON 2017

Vitigno:
100% Cabernet Sauvignon.

Esposizione:
un solo vigneto in collina rivolto a Ovest.

Tipologia di terreno:
terre rosse di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:
cordone speronato.

Produzione di uva per ettaro:
70 q.li.

Vinificazione e affinamento:
l'uva viene raccolta a piena maturazione fenolica. Viene subito diraspata senza pigiatura. Dopo una macerazione prefermentativa parte una naturale fermentazione con i lieviti indigeni che si protrae per diverse settimane all'interno dei nostri speciali serbatoi di acciaio dove il rimescolamento del mosto e delle bucce avviene grazie ai gas prodotti durante la fermentazione, senza l'ausilio di altri macchinari. Conclusa la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene trasferito nei serbatoi di acciaio da affinamento.

Gradazione alcolica:
12,5% vol.

Esame organolettico:
colore rosso rubino di buona tonalità con riflessi violacei, presenta tipici sentori varietali con note di frutta rossa di sottobosco come ribes, lampone e fragoline. Si accompagnano lievissimi sentori di erba medica e fieno. Buona la componente speziata, delicata e non invadente, di vaniglia e noce moscata. Al gusto è morbido, avvolgente, sapido, equilibrato e persistente. Ritornano al retro-olfatto nuove sensazioni fruttate di marasca e mora.

Abbinamenti gastronomici:
ideale per secondo piatti a base di carne, perfetto l'abbinamento con selvaggina da piuma.

Temperatura di servizio:
18° C.

