CABERNET SAUVIGNON IGT

Codice; CABSA-01
Alcohol: 13,0% vol
Acidità: 5,80 g/l
Zuccheri: Tracce
Servito a temperatura di 18-20°

Descrizione

Il Cabernet Sauvignon, importato dalla regione di Bordeaux, precisamente dalla Gironda, si è diffuso in Veneto a partire dal 1870 per entrare nella collezione ampelografica della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano intorno al 1880. Vino avvolgente e fine, conquista per la stimolante mineralità e gli intriganti elementi di freschezza da giovane; affinandosi con il passare degli anni, si trasforma in un grande vino nobile e gentile con un delicato profumo di violetta. Di colore rosso rubino intenso con riflessi viola, più alcolico e corposo del Franc. La vinosità si coglie in gioventù, con profumo leggermente erbaceo e sfumature di lampone; ben presto il vino diventa più complesso, l'affinamento evidenzia la florealità con il netto sentore di violetta. Noi lo vinifichiamo in uvaggio con circa il 10% di Franc, apportando un notevole affinamento alla rude aristocrazie di quest'ultimo. Il sapore è asciutto, sapido nel corpo, giustamente tannico, armonioso, con leggero sentore erbaceo.

Vitigni

Si adatta a quasi tutti i terreni, ma predilige i terreni collinari, le argille rosse e le zone pianeggianti di origine alluvionale; nei terreni molto fertili, ricchi di humus, dà forti produzioni, ma scarsa qualità . Ha una buona vigoria vegetativa, ottima allegazione, resistenza alle malattie regolare, produzione costante.

Vendemmia

fine settembre

Vinificazione E Affinamento

Macerazione sulle bucce per circa dieci-dodici giorni, comunque fino a fermentazione alcolica completata. L' affinamento avviene in serbatoi di cemento a temperatura controllata fino al mese di aprile, quando viene imbottigliato.

Abbinamenti

Un classico vino da tutto pasto, ottimo per gli arrosti, la cacciagione di piuma e i formaggi a pasta dura.