



## TORRAI PIAVE CABERNET RISERVA D.O.C.

*Collalto dedica a questo vino le migliori uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmenère, destinandole a un attento e prolungato affinamento in pregiate botti di rovere per ottenere un vino dalla trama fitta di sentori vanigliati e di frutta rossa matura con un palato ricco e asciutto, in grado di accompagnare la cucina delle occasioni importanti.*

**Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere**

Temperatura di servizio: 20°C  
Gradazione alcolica: 13 % vol.  
Acidità: 5 g/l

### **CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE**

Ubicazione: terreni circostanti il Castello di San Salvatore  
Altimetria: 50 metri slm  
Esposizione: Sud-Ovest  
Tipologia suolo: argilloso  
Densità d'impianto: 4800 piante/ettaro

### **VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Resa per ettaro: 80 q.li  
Epoca di vendemmia: 1-15 Ottobre  
Pigiatura: diraspatura e pigiatura soffice  
Contenitori per la fermentazione: serbatoi di acciaio  
Durata della fermentazione: circa 15 giorni a 25/28°C  
Tempo di macerazione sulle bucce: 15 giorni  
Fermentazione malolattica: dopo la fermentazione alcolica  
Contenitori d'affinamento: botti grandi e barriques  
Durata dell'affinamento: circa 24 mesi  
Affinamento in bottiglia: quasi un anno

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

*Colore: rosso rubino con sfumature granate  
Profumo: gentile e delicato con sentori di frutta di bosco e note mentolate, leggermente vanigliato  
Gusto: asciutto, armonico e giustamente tannico*

### **CONSIGLI DI ABBINAMENTO**

*L'abbinamento è molteplice, particolarmente versatile con i piatti della cucina invernale, come i brasati e le carni in umido. Ottimo lo sposalizio con gli arrostiti di maiale, capretto, agnello o con la cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati e anche con le preparazioni alla brace (maiale, salsicce, prosciutti). Questo vino è adatto a un moderato affinamento in bottiglia.*



*in una parola: Ricco*

