

# CABERNET SAUVIGNON PIAVE D.O.C.

**UVE:** Cabernet Sauvignon in più cloni, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**UBICAZIONE:** grave a sinistra del fiume Piave

**ALTIMETRIA:** 50 metri slm

**ESPOSIZIONE:** sud

**TIPOLOGIA SUOLO:** tendenzialmente argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4000 piante/ettaro

**ETÀ DELLE VIGNE:** 15 anni

## DATI VENDEMMIALI

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 25 settembre-10 ottobre

**VINIFICAZIONE:** dopo le operazioni di pigiadiraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 10-12 giorni, il vino viene sottoposto a svinatura e la massa solida successivamente pressata. Una volta effettuata la malolattica, spontaneamente, il vino viene pulito e posto all'invecchiamento in botti grandi da 100 ettolitri per un periodo che va da 12 a 18 mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** da 3 a 6 mesi

## DATI ANALITICI (variabili a seconda dell'annata)

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5 g/l

Ph: 3,7



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si può tranquillamente affermare che il gusto tipicamente veneto, riferito alle storiche varietà di Cabernet (Franc e Sauvignon), si ritrova appieno in questo vino. E già il colore ne è testimone. Un colore rosso rubino vinoso, pieno e lucente, che assume sfumature tipicamente granate con il passare del tempo. Al naso il classico sentore erbaceo, calibrato e tenuto a bada dalla struttura complessiva, si palesa alla prima olfazione, seguito da un fresco rimando di lampone e da una particolare nota di violetta. Al gusto, asciutto e pieno, la componente tannica ben si sposa con quella glicerica ed alcolica, senza prevaricazioni di sorta, e la base acida a suo sostegno si integra nel complesso delle sensazioni gustative. Il palato rimane asciutto, equilibrato, e rimanda in via retronasale le sensazioni aromatiche già percepite all'esame olfattivo. È il classico vino da carne alla brace, in grado di contrapporre al tipico sentore amarognolo scaturente da questa cottura un frutto rotondo e calibrato. Ottimo anche con i ragout di carne e con i formaggi di media stagionatura.

**NELLA CARTA DEI VINI:** Cabernet Pieve D.O.C. - Az. Agr. Conte Collalto