

CABERNET SAUVIGNON MARCA TREVIGIANA I.G.P.

UVE: Cabernet Sauvignon, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: grave a sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 80-90 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4830 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 10 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 110 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre-primi di ottobre

VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigiadiraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 6/8 giorni, il vino viene svinato e la massa solida successivamente pressata. Una volta avvenuta la fermentazione malolattica, il vino viene filtrato e fatto maturare alcuni mesi in recipienti d'acciaio, ed imbottigliato alla primavera successiva.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1-2 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5 g/l

Ph: 3,50

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Cabernet Sauvignon e il Merlot, è noto a tutti, sono i due capisaldi della tradizione veneta sia in termini di produzione che di consumo vero e proprio di vini rossi. Questo vino, elaborato nelle sole vasche d'acciaio, vuole proprio rappresentare un rimando al gusto semplice e 'rustico' del Cabernet Sauvignon veneto, senza eccessi strutturali e con i caratteri di freschezza richiesti dal consumatore del luogo. Alla vista il suo rosso rubino intenso riflette immediatamente la carica polifenolica del vitigno così come al naso il tipico sentore vegetale (di peperone ed erba appassita su tutti) connota la sua provenienza. I frutti rossi percepiti stanno in ogni caso a ricordare la sua perfetta maturazione e la sua complessità. In bocca i tannini, ancora giovani e indomiti, ricordano il vitigno di origine e la sua austerità fa presagire discrete potenzialità di invecchiamento. Buona la struttura d'insieme e la sua eleganza complessiva. Ottimo con carni rosse arrostate, stufati e brasati di carne, formaggi stagionati. In deroga alla tradizione, si sposa tranquillamente con piatti tipici quali il risotto alla milanese con ossobuco e i pisarei e fasò o, ancora, la classica pasta e fagioli alla veneta con il soffritto ed il trancio di prosciutto in cottura.

NELLA CARTA DEI VINI:

Cabernet Sauvignon Marca Trevigiana I.G.P. – Feudi di Collalto



FEUDI DI COLLALTO

