

Cabernet DOC Piave



Gradazione alcolica: 14 % vol.

Vitigni che compongono il vino: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Zona di produzione ed esposizione: vigneti di Campo di Pietra, bacino del Piave, a sud est di Treviso.

Tipologia del terreno: Terreni drenanti ricchi di sostanza organica ideali per fare vini fini ed eleganti.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: per ottenere una migliore qualità in certe annate generose viene praticata la vendemmia verde, che con il diradamento dei grappoli ancora verdi, favorisce un maggior nutrimento per i rimanenti. La resa in uva è di 0,8-1,2 kg/ceppo. Le uve sono raccolte a piena maturazione ed oltre, per arrotondare i sentori erbacei tipici del Cabernet Franc.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva; avvio rapido della fermentazione alcolica con macerazione per circa 12-15 giorni con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica che si completa in barriques.

Maturazione e affinamento: in barriques di rovere francese per oltre un anno e sosta in botti grandi di rovere per alcuni mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per un anno ancora.

Caratteristiche organolettiche: La qualità delle uve, il metodo di lavorazione particolarmente attento a rispettare ed a conservare le caratteristiche dei due vitigni nell'eleganza e nella struttura, la tecnica di affinamento e la qualità dei legni usati hanno reso il cabernet riserva un vino di grande struttura ricco di sentori speziati e vanigliati.

Abbinamenti: da abbinare a piatti importanti e saporiti, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Servire a 16 – 18° C in ampi calici.