



V13052075

Cabernet Sauvignon IGT - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", con il quale è conosciuto ancora oggi questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Cabernet Sauvignon, una delle varietà ammesse da questa IGT, è tra i vitigni più diffusi e conosciuti al mondo ed è particolarmente adatto alla produzione di vini di notevole qualità e longevità. Nasce dall'incrocio (spontaneo) tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc e presenta le migliori caratteristiche di entrambi.

Area di Produzione: Friuli e Veneto

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Metà Ottobre

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area è caratterizzata da terreni pianeggianti che si sono formati nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque durante lo scioglimento dei ghiacciai. Si tratta di un terreno ricco di minute particelle di argilla calcarea, che caratterizzano la maggior parte dei terreni dell'area viticola e, a debolissima profondità, si riscontra la presenza di vari strati di aggregazione di carbonati.

La ricchezza in calcio di questi suoli permette di produrre vini pregiati e ricchi di sostanze aromatiche. Dal punto di vista climatico questa area presenta un clima abbastanza temperato dovuto oltre che alla latitudine, anche alla vicinanza del mare, alla giacitura pianeggiante e alla conseguente esposizione dei venti.

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte a metà ottobre, pressate con eliminazione di raspi (che possono rilasciare aromi vegetali) e vinificate in rosso (mosto e bucce dell'uva vengono lasciati a contatto per 10/15 giorni).

I rimontaggi vengono effettuati giornalmente per consentire una migliore estrazione di aromi, colori e composti polifenolici.

Una volta che la fermentazione è terminata, il vino viene separato dalle vinacce, affinato in acciaio e stabilizzato a freddo.

Dopo alcune settimane di riposo il Cabernet Bottega è pronto per essere venduto e per soddisfare tutti i palati.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Limpido, rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: Intenso e leggermente erbaceo (foglia di pomodoro e peperone verde), all'olfatto emerge la frutta a bacca rossa (lamponi, ribes e mora) con un finale di delicato sottobosco ed erbe alpine.

Gusto: Asciutto, rotondo, piacevolmente tannico, mediamente corposo e di buona struttura.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: 2-5

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: Perfetto per le grigliate di carne (grazie alla sua rotondità), si abbina bene anche con primi piatti saporiti.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi.



Bicchiere Consigliato: Ballon.

