

## Cabernet Sauvignon

### VIGNETO

**Tipo:** rosso

**Varietà:** cabernet sauvignon 100%

**Zona di produzione:** Carboncine

**Comune:** Roncade - Italia

**Anno di impianto:** 2000

**Densità di impianto:** 5.000 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 10.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 2,00 kg/ceppo

**Sesto d'impianto:** 2,50 x 0,80

**Superficie:** 4,00 ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Tipologia di terreno:** argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre-primi Ottobre 2006

**Raccolta:** a mano

### VINIFICAZIONE

**Trasporto** dell'uva alla diraspatrice e vinificatore tramite convogliatore a vibrazione e nastro

**Recipiente di fermentazione:** vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici

**Macerazione:** 15/20 giorni abbinata a delestage e follature soffici

**Temperatura di fermentazione:** 26/30°C

**Lieviti:** selezionati

**Fermentazione malolattica:** totale

**Maturazione:** 30% in legno per 6 mesi (tonneau in rovere francese a grana fine, tostatura media) e 70% in acciaio.

**Imbottigliamento:** Aprile 2007

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Cabernet Sauvignon IGT Marca Trevigiana 2006

**Grado alcolico:** 13,60 % in Vol.

**Acidità totale:** 5,20 gr/l.

**pH:** 3,60

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 18/20°C.

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Olfatto:** profumo complesso, dolce, domina la confettura di frutti rossi, in particolare marasca e ciliegia, seguono note di prugna secca, tabacco e leggero speziato orientale.

**Gusto:** morbido, armonico, elegante, di giusto corpo, con acidità bilanciata, ripete al retrofatto le sensazioni fruttate percepite al naso, gradevole con finale leggermente asciutto e persistente.

**In cucina:** perfetto con i formaggi saporiti, stagionati, piccanti, ottimo con le carni rosse ai ferri e alla griglia, costolette d'agnello al ginepro, cinghiale allo spiedo, filetto di manzo al pepe nero. Accompagna egregiamente i volatili e la selvaggina, germano reale al forno, faraona con funghi, lepre e capriolo in salmi, gulasch.

