



Cabernet D.O.C.

I colli di Conegliano sono noti, oltre che per valorizzare la qualità dei vini bianchi, anche per la coltivazione delle uve a bacca rossa. A questo proposito cronache dell'inizio del 1800 ci informano come le colline coneglianesi fossero rinomate tra i mercanti veneziani per i propri vini e per i rossi in particolare che spuntavano infatti un prezzo maggiore rispetto ai bianchi. Il motivo di questa notorietà era, a quel tempo come oggi, dovuto al particolare ambiente pedoclimatico. In queste zone i vitigni di Cabernet trovano un terreno di tipo alluvionale ricco di calcare che conferisce alle uve un bouquet ricco ed intenso. I vigneti hanno una densità di 3.200 piante per ettaro ed una produzione media di 2,5 Kg per ceppo. La vendemmia è stata effettuata con la raccolta scelta a mano ai primi di ottobre, le uve sono state pigiate intere ed il mosto ha fermentato per circa 10 giorni ad una temperatura di 26°. La maturazione è avvenuta in botti di rovere da 30 hl per circa 12 mesi. Questa sosta nel legno ha reso i tannini particolarmente morbidi dando al vino un sapore vellutato, equilibrio e piacevolezza. Inoltre il vino viene arricchito con una piccola percentuale di Cabernet passito che conferisce al prodotto una complessità più ampia e particolare oltre ad aromi e profumi più intensi.

ZONA DI ORIGINE

Le colline di Conegliano.

Zona delimitata dal disciplinare di produzione.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 85%

Cabernet Franc. 14%

Cabernet "passito" 1%

VINIFICAZIONE

Con macerazione sulle bucce per 10/11 giorni a 25°-27° C.

MATURAZIONE

In botti di rovere di Slavonia per 10 - 12 mesi.

AFFINAMENTO

In bottiglia da 6 mesi ad un anno.

LONGEVITÀ

4/6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

COLORE

Rosso rubino con orli violacei.

PROFUMO

Etereo, intenso e persistente con sensazioni complesse di goudron, sentori di spezie, liquirizia, vaniglia.

SAPORE

Pieno, ricco e persistente, di notevole struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° - 19° C. e stappato qualche ora prima del servizio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È un vino che si adatta alle portate più impegnative del pranzo, in modo particolare agli arrosti di maiale, le costate di manzo e la cacciagione in genere.

ANALISI STANDARD

Alcol complessivo 12.50% Vol.

Acidità totale 5,5 g/l