



SIOR CABERNET D.O.C.

Il cabernet ha sempre avuto un posto di primo piano nella viticoltura del Veneto, anche perché ci sono territori, come la zona del Piave, che per composizione dei terreni, temperature medie e piovosità si prestano in modo eccellente ad essere dimora ideale per questo vitigno. In queste zone le particolari caratteristiche pedoclimatiche conferiscono alle uve un bouquet ricco e intenso. I vigneti hanno un'alta densità di piante per ettaro così da avere delle basse rese per vigna. 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

Terreni selezionati dal disciplinare di produzione.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 85%

Cabernet Franc. 15%

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 arrostiti di maiale, le costate di manzo e la cacciagione in genere.

ANALISI STANDARD

Alcol complessivo 12.50% Vol.

Acidità totale 5,5 g/l