

M la Svolta

Marca Trevigiana Indicazione Geografica Tipica CABERNET



Denominazione: Cabernet IGT Marca Trevigiana
Zona di origine: vitigno coltivato nella zona collinare di Santa Maria di Feletto
Vitigno: Cabernet Franc 60% e Cabernet Sauvignon 40%
Forma di allevamento: Sylvoz
Produzione: 90 Q.li/Ha
Vendemmia: primi - metà di Ottobre a mano
Anno d'impianto: 2003
Vinificazione: in rosso con uva diraspata e pigiata
Fermentazione: a temperatura controllata dai 26 - 28 °C
Macerazione: a contatto con le bucce dai 12 - 15 giorni
Fermentazione Malolattica: svolta
Affinamento: in serbatoi di acciaio
Affinamento in bottiglia: 4 - 5 mesi
Alcol: 12,50% di vol.
Conservazione: le bottiglie vanno conservate in posizione orizzontale, in ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce
Temperatura di servizio: si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima e servire a temperatura di 16 - 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: elegante e raffinato nel sviluppare note floreali di viola, rosa, timo, rosmarino e lavanda accompagnate da confettura di prugna, ciliegia e frutti rossi quali mora, lampone e mirtillo. Notevoli ed avvolgenti i sentori speziati di pepe nero con sfumature di cannella, noce moscata, ginepro e fieno
Gusto: deciso al palato, evidenzia il suo carattere fruttato e speziato accompagnato da una buona tannicità con sfumature balsamiche. Il retrogusto è asciutto e gentile quasi seducente
Abbinamento: ideale per accompagnare primi dai gusti forti e decisi, carni rosse e selvaggina
Come indicare sulla carta dei vini: Cabernet IGT Marca Trevigiana, La Svolta