

Cabernet Doc Piave

Nome del vino: PIAVE DOC CABERNET Reserve Red

Gradazione alcolica: 13,00

Vitigni che compongono il vino: cabernet franc e cabernet sauvignon.

Zona di produzione ed esposizione: vigneti di Campo di Pietra, bacino del Piave, a sud est di Treviso.

Tipologia del terreno: caranto. E' un ter-reno che deriva dalla disgregazione di rocce sedi-mentarie, ricco in potassio ed equilibrato nelle pro-porzioni fra argilla e humus.

Sistema di allevamento: guyot e sylvoz corto.

Vendemmia: per ottenere una migliore qualità in certe annate generose viene praticata la vendemmia verde, che con il diradamento dei grappoli ancora verdi, favorisce un maggior nutrimento per quelli che restano. La resa in uva è di 0,8-1,2 kg/ceppo.

Le uve sono raccolte a piena maturazione ed oltre, per arrotondare i sentori erbacei tipici del Cabernet Franc.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva; avvio rapido della fermentazione alcolica con macerazione per circa 12-15 giorni con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica che si comple-ta in barriques.

Maturazione e affinamento: in barriques di rovere francese per oltre un anno e sosta in botti grandi di rovere per alcuni mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per un anno ancora.

Caratteristiche organolettiche: la qualità delle uve, il metodo di lavorazione partico-larmente attento a rispettare ed a conservare le caratteristiche dei due vitigni nell'eleganza e nella strut-tura, la tecnica di affinamento e la qualità dei legni usati hanno reso il CABERNET riserva un vino di grande struttura ricco di sentori speziati e vanigliati.

Accostamenti consigliati: da abbinare a piatti importanti e saporiti, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Servire: a 16 - 18° C in ampi calici da vino rosso.