

CABERNET COLLI EUGANEI DOC



AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	marnoso e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	90 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	60% Cabernet Franc francese e 40% Cabernet Sauvignon
ANNATA:	2021
GRADO ALCOLICO:	13,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Il Cabernet Franc francese viene defogliato sia nell'epoca della fioritura che a due settimane dalla vendemmia per limitare al massimo le sensazioni verdi/vegetali e favorire l'esaltazione delle note di frutta rossa; il Cabernet Sauvignon invece subisce una defogliazione a due settimane dalla vendemmia e un diradamento precoce per favorire la completa maturazione fenolica. Dopo la raccolta, l'uva delle due varietà viene diraspata e pigiata molto delicatamente per non rompere i vinaccioli. La fermentazione avviene a 20/22°C in vasche d'acciaio e la macerazione dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO:

Post macerazione il vino subisce 2/3 travasi e successivamente l'affinamento prosegue in vasche d'acciaio per la durata di circa un anno. Questo processo ci consente di intensificare e fissare le note fruttate e speziate che lo contraddistinguono.

COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei

PROFUMO: note intense di frutti di bosco, mirtillo e ribes, note speziate di pepe nero, cioccolato e tabacco biondo

GUSTO: al palato il vino si presenta schietto, franco, con buona persistenza e lunghezza gustativa data dai tannini dolci che lo caratterizzano

ABBINAMENTI:

Il Cabernet accompagna bene sia piatti delicati come scaloppine o arrostiti, sia piatti più robusti come carne alla griglia e tagliate.

Le note speziate e i tannini morbidi si sposano alla perfezione con primi piatti al sugo di carne, come i bigoli al cinghiale e le lasagne alla bolognese, ma anche con della pasta a base di formaggi. Consigliamo di provare l'abbinamento anche con i fritti, ad esempio mozzarelle in carozza, olive ascolane e verdure pastellate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 / 18 °C