

CABERNET DEL CASTELLO

CARATTERISTICHE

Il "Cabernet del Castello" è il frutto di un'attenta selezione di Cabernet Sauvignon. Ha un colore rubino carico dai riflessi violacei. All'olfatto si presenta pulito, fresco e fruttato, con una lieve nota erbacea. Il gusto è piacevole, giovanile, leggermente tannico ed erbaceo, armonico e morbido. Considerando la sua freschezza e le caratteristiche che lo rendono un vino di pronta beva, può essere utilizzato a tutto pasto, specialmente con carni rosse e formaggi di media stagionatura. Ottimo l'abbinamento con i piatti tipici regionali e il "formajo imbriago". Si consiglia di servirlo a una temperatura attorno ai 18 gradi per esaltarne la tipicità.

SCHEDA TECNICA

varietà	Cabernet Sauvignon
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2002/2007
terreno	sabbioso a scheletro prevalente/ argilloso-limoso
sesto d'impianto	2,80 x 1,00
potatura	cordone speronato
resa/ettaro	8-9 t
alcol	12,00 % vol.
acidità	5,80 g/l
ph	3,50

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenolica, pigiadiraspatura, inoculo con lieviti selezionati. La macerazione prosegue per 6-7 giorni dopodiché si procede con la svinatura. Rimontaggi ripetuti 3-4 volte al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica il vino viene travasato, si procede alla successiva leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e alla filtrazione. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato a freddo per prevenire precipitazioni tartariche e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.

INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



CODICE ITF CARTONE



vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL
Viale della Repubblica 1/6
31020 San Polo di Piave
Treviso - Italy
Tel. +39.0422.855032
info@giolitalia.it
www.giolitalia.it