

Elvin®

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vini Rossi

ZONA DI PRODUZIONE:

Grave del fiume Piave.

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave, portato da successive esondazioni del fiume Piave.

VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Guyot con potature invernali rigorose a cui seguono precisi interventi in verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa antiparassitaria attuata secondo i dettami della lotta integrata.

VENDEMMIA:

Manuale da metà ottobre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28°C., in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox e successivo passaggio in legno.

CONSERVAZIONE: 16°

SERVIZIO: 18°

Questo è un vino che dà una certa sicurezza.

DATI ORGANOLETTICI:



COLORE: Rubino tendente al porpora.



PROFUMO: Sensazioni olfattive ricche di frutti rossi e spezie dolci.



SAPORE: Morbido ed equilibrato, tannini eleganti e ancora frutti rossi, finisce con un pò di tabacco e violetta, un pò come i profumi che ci avevano accolti.

ABBINAMENTO:

Branzino al forno con peperoni, patate ed olive nere.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Bordolese Elite 600g UVAG.

Pesi: Casse da 12 bottiglie. Peso lordo 16,622. Peso netto 9 Kg.

Composizione E-pal 80 x 120: 60 casse da 12 bottiglie (12 casse per piano)

