

Cabernet d'Italia

Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.

La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.

CASCINA LA PERTICA

Via Rosario n. 44, 25080 Picedo – Polpenazze del Garda (Brescia) - Tel. 0365.651471 – Fax 0365.651471
sito: www.cascinalapertica.it/ e-mail: info@cascinalapertica.it



Cabernet Sauvignon

Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.

Notizie di produzione

Cabernet forgiato su terreni di natura Morenica, proveniente da agricoltura biologica e biodinamica, fermenta in acciaio con lieviti indigeni (propri), si affina in piccole botti di rovere per 16 mesi e 6 mesi in bottiglia, viene messo in vendita solo quando è pronto. Resa 50.60 qli/ettaro, acidità totale 5,90-6,10 gr/l, estratto secco 29,00-31,00 gr/l. – densità glicerica 5,9-6,4 gr/l. – ph vino 3,4. Effettua la malolattica.. Nessuna filtrazione: decantazione naturale.

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Colore rosso rubino intenso da buccia di melanzana e con riflessi violacei anche dopo anni di invecchiamento; cromatura del disco vinoso, longevo, intatto e pulito.

Profumi ampi e netti con sentori di more e lamponi e leggera nota di marasca nel finale. Fondo speziato, nota aromatica di brandy e uva matura sono i tre cardini di questo vino. Sapore pieno, medio tannico, chiude lungo con note fruttate di ottima persistenza e piacevole in ogni momento.

E' un vino complesso, ricco di sensazioni organolettiche, armonico e rotondo da gustare anche fuori pasto e come vino da conversazione e meditazione. Pulito, fresco, erbaceo, con note sensoriali che richiamano il sottobosco incontaminato, tipico delle zone di lago, integre e naturali. Si esprime meglio ad ogni sorso di degustazione. Magnifico!.

Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.