

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.

CECCHETTO

Via Piave, 67 – 31028 – Tezze di Piave (TV) - Tel. 0438 28598 - Fax 0438 489951

Sito: www.rabosopiave.com - e-mail info@rabosopiave.com



Cabernet Sauvignon

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

Notizie di produzione

Il vitigno di Cabernet di Cecchetto è documentato già dal 1870 ed è collocato a Motta di Livenza (TV) Vigneto Largoni. Il terreno è di tipo alluvionale opera delle glaciazioni millenarie di questa valle. Inoltre a profondità limitate si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico terreno locale ricchi di "caranto". Ne viene fuori un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Si presta bene all'invecchiamento, diventando gentile e delicato dal gradevole sentore di violetta.

Vinificato in rosso per 12 giorni con macerazione di uve selezionate e ben mature dimora in botti di rovere da hl. 30 per 5 mesi, prima di essere imbottigliato

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Se lo si osserva attentamente l'impatto è di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e porporati. Al naso l'olfatto è erbaceo con lievi sensazioni speziate, e con un finale fruttato che richiama la ciliegia di vignola. In bocca domina con persistenza il gusto vinoso, ciliegioso, fruttuoso. Asciutto e pieno.

E' un cabernet particolare, così come è particolare il terreno e il microclima di questa area territoriale che conferisce un corredo organolettico a questo vino capace di abbinare piatti e cibi succulenti e allo stesso tempo delicati.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.