

Cabernet d'Italia

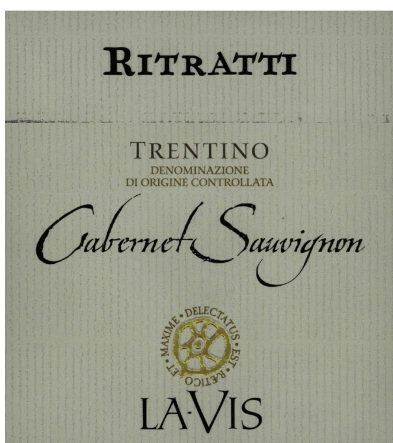
Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità 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.

CANTINA - LA VIS

Via Carmine, 7 - 38015 Lavis (Tn) – Telefono: 0461.440111 – Fax: 0461.440244

web: www.la-vis.com – e-mail: cantina@la-vis.com



Cabernet Sauvignon “Ritratti”

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

Notizie di produzione

E' un'uva coltivata nei vigneti delle zone collinari di Sorni e Pressano, fa parte del “Progetto Qualità” di questa azienda impiantati in zone più vocate alla tipologia delle uve, alla struttura del terreno al micro clima del territorio. Basse rese di uva per pianta, sistemi di allevamento adatti alla pianta e all'uomo, vendemmia a mano e per sottozona, Fermenta in vasche di acciaio inox con un rigido controllo delle temperature e della macerazione e della malolattica. Viene affinato in barrique e poi definitivamente in bottiglia secondo i tempi necessari dell'annata. Estratto secco 29,50 gr/l. – ph 3,55 – acidità: totale 5,25 – volatile 0,60

Notizie Organolettiche e Sensoriali

E' un vino che presenta con un colore rosso rubino intenso, la cromatura fitta e scura e con riflessi granati, quasi cardinalizi. Al naso le sensazioni fruttate e speziate sono intense, possenti e marcate, costruendo un bouquet olfattivo, piacevole e complesso, per divaricarsi in delicate sensazioni aromatiche, intrecciate a note di caffè tostato e cioccolato fondente. In bocca è sublime, già al primo impatto; diffonde note morbide ed avvolgenti di frutti di bosco che si allungano nelle sensazioni uvoe, concentrate e mature. Le sensazioni al naso e in bocca sono identiche ed avvolgenti, come il territorio che lo ha forgiato. Nitido, pulito, netto nei sapori ad ogni sorso, si sposa con piatti e pietanze alla sua altezza.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.