

Cabernet d'Italia

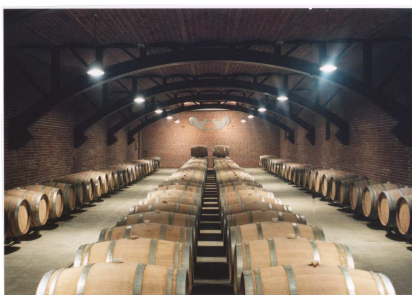
Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità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

TENUTA MAZZOLINO

Via Mazzolino 26 – 27050 – Corvino San Quirico (Pv) - Tel. 0383 876122 - Fax 0383 896480

Sito: www.tenuta-mazzolino.it/ - e-mail info@tenuta-mazzolino.com

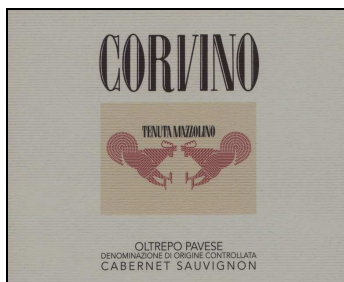


CORVINO Cabernet Sauvignon

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

Notizie di produzione

Corvino è ottenuto da una attenta selezione di uve di Cabernet Sauvignon selezionate, coltivate ad ovest delle colline di San Quirico, e fatte maturare tardivamente. E' una modalità di coltivazione introdotta di recente dall'azienda Mazzolino e con ottimi risultati, portando questo vino all'apice dei migliori vini d'Italia. I terreni di questa area sono caratterizzati da una buona presenza di scheletro, incidendo positivamente per aromaticità, mineralità e fenolicità dell'uva. La vinificazione viene effettuata in vasche inox con controllo delle temperature in automatico e il contatto delle bucce permettere una buona estrazione delle componenti dell'uva. Effettua la fermentazione malolattica il vino matura in piccole botti di rovere (Allier e Tronçais) dove completa l'affinamento per oltre dodici mesi.



Notizie Organolettiche e Sensoriali

L'impatto visivo si manifesta con un rosso rubino intenso, tendente al granato. Al naso i profumi si alzano complessi e spaziano dai frutti a bacca rossa fino a sensazioni di aromi particolari che ricordano il caffè o il cacao. In bocca è un bouquet di sensazioni che ricordano l'amarone o il raboso maturo, ma dove l'uva domina su tutto il tessuto del vino e il suo corredo aromatico.

E' un vino di ottima piacevolezza è pluri abbinabile e lo consigliamo anche fuori pasto, come vino di conversazione e di intrattenimento.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.