

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.

SANTA LUCIA

Strada Statale Aurelia, 2648 – 58010 Fonteblanda (Grosseto) - Tel. 0564.885474 – www.azsantalucia.it
e-mail: az.santalucia@tin.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

E' un Cabernet Sauvignon in purezza nato da vigneti posti di fronte al Parco Naturale della Maremma, località Fonteblanda, su un terreno franco argilloso, privo di scheletro ed esposto ad ovest, con 4000 piante per ettaro, 6-8 gemme per pianta, e con una resa tra 40/50 qli/ettaro. Terreno e sua posizione espositiva conferiscono all'uva una caratteristica ampelografica particolare quasi da coltura marinara con profumi e sapori unici nella specie e nella longevità del prodotto finito.

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Forse è unico e raro questo vino, di certo è di razza e non ha nulla a che vedere con i Cabernet Sauvignon fatti in serie o blasonati realizzati con un'unica ricetta. Non perdetelo è magnifico. Prima di tutto sfoggia una pulizia assoluta, senza difetti di vigna e di cantina. Poi notiamo fortemente il magnifico equilibrio delle sue componenti primarie organolettiche (acido, salato, dolce, amaro) risultato di una maturazione ideale dell'uva in vigna e del suo accurato passaggio in cantina tra acciaio, legno e bottiglia. Ultimo ma non ultimo la corrispondenza tra olfatto e bocca delle sensazioni di uva matura, viole e muschio di bosco, lieve e setosa nota di tannino maturo con finale di more e lampone. Speciale nel finale, la nota minerale portata, secondo noi, dal vento del mare!! Vale il suo prezzo.

Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.