

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.

SISTO - BIASIN

Via Bocara - 36040 Alonte (VI) – Telef. 0444 436234 - Fax 0444 438342

Sito: www.sistobiasin.com - email: info@sistobiasin.com



YOUR PRIVATE EMOTION
2004

Cabernet Sauvignon “SistoRosso”

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

Notizie di produzione

Si sente, è un gran Cabernet Sauvignon, modellatosi sui terreni tra i colli Vicentini e i Colli Iberici, composti da tratti di detriti rocciosi, terreni ciottolosi, argille, sabbie e limo, che conferiscono alle uve colori, profumi e sapori particolarissimi sia ai vini a bacca bianca che ai vini a bacca nera. La Famiglia Biasin però ci mette del suo: allevamento della vite con cordone speronato corto e distribuito con 3600 piante per ettaro (spazioso) raccolta a mano e in piccole cassette, trattamenti non invasivi ed oculati. In cantina l'uva si pigia in modo soffice, fermenta in acciaio con temperature controllate, matura in barrique il tempo necessario e si riposa in bottiglia per almeno tre mesi. Equilibrato il tasso alcolico (13% vol.).

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Non è tanto il colore che colpisce all'analisi sensoriale (rosso rubino intenso, pulito e limpido) ma il profumo che arrivando diretto dal bicchiere al naso, conquista l'olfatto con piacevolezza. Predominano le sensazioni olfattive di uva a bacca nera, al seguito un misto tra fruttato e speziato e poi un leggero vanigliato pulito e piacevole. Così in bocca: dominano i gusti asciutti e secchi, speciale poi la sensazione di mandorla, ed infine, un corpo vinoso morbido e rotondo. E' un vino pluri abbinabile, accostandosi bene con piatti robusti e saporiti e con grigliate, selvaggina, carni grasse e formaggi stagionati.

Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.