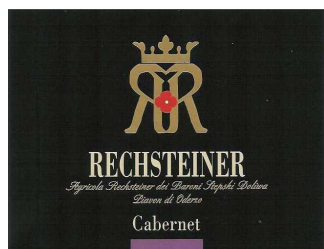




CABERNET DOC PIAVE

“Rechsteiner”

ETICHETTA:



DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 12,5 %
Acidità (g/l): 5,2g.
Residuo zuccherino: 0 g

UVE:

Cabernet Franc (70 %) Cabernet Sauvignon (30 %)

DENOMINAZIONE:

D.O.C. PIAVE

ANNATA:

2007

ZONA DI PRODUZIONE:

Busco di Ponte di PIAVE, PIAVON DI ODERZO

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz (4.500 piante/ ha)

RACCOLTA:

Metà Settembre

VINIFICAZIONE:

Dopo 12 giorni di macerazione, il mosto fermenta a una costante temperatura compresa tra 24-26 °C
12 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia

INVECCHIAMENTO:

NOTE SENSORIALI:

Colore:

rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo:

caratteristico profumo di frutti mature a bacca rossa, violetta, con note speziate (erbe, pepe e paprika)

Sapore:

vino rosso corposo, rotondo, moderatamente tannico con un finale gradevole

CIBI CONSIGLIATI:

carni rosse, arrostiti, selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 °C.

MAGGIORI INFORMAZIONI:

Il Cabernet Sauvignon è oggi presente nelle principali zone vinicole sebbene sia un tipo di uva che presenta varie problematiche; per esempio necessita di un periodo più lungo per maturare e la sua resa è più bassa rispetto ad altre varietà. Il Cabernet Sauvignon fu introdotto nella DOC PIAVE nel 1877 è coltivato dai Rechsteiner fin dal 1881.

Rechsteiner S.a.s.

Via Frassenè 2, 31040 PIAVON DI ODERZO (TV) – Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it