



CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA "Rechsteiner Rossi"



| | |
|------------------------------|---|
| UVE: | Cabernet Sauvignon |
| DENOMINAZIONE: | D.O.C. Venezia |
| ANNATA: | 2017 |
| AREA DI PRODUZIONE: | Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo |
| CARATTERISTICHE DEL TERRENO: | Argilloso |
| SISTEMA ALLEVAMENTO: | Sylvoz (4.500 piante/ha) |
| RACCOLTA: | Metà settembre |
| VINIFICAZIONE: | Macerazione per circa 15 giorni Fermentazione malolattica in acciaio |
| MATURAZIONE: | 12 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia |
| DESCRIZIONE VINO: | |
| Colore: | rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato |
| Profumo: | bouquet leggermente erbaceo con intense note di frutta a bacca rossa matura (lampone, ribes e prugna) |
| Sapore: | vino rosso corposo, rotondo, giustamente tannico con un finale gradevole |

DATI ANALITICI:

| | |
|-----------------------|------------|
| Alcolicità : | 13,5 %Vol |
| Acidità totale: | 4,80 Gr/Lt |
| Glucosio e Fruttosio: | 0,30 Gr/Lt |

CIBI CONSIGLIATI: carni rosse, arrosti, selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il Cabernet Sauvignon è la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet Franc e Merlot, uva che ha preso il nome di *bordolese*, dove è stato introdotto.

Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione. È in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, capaci di lungo invecchiamento. Grazie alla grande struttura di questo vitigno, si possono osare lunghe macerazioni ed affinamento in legno, che gli consentono di esprimere nel tempo un *bouquet* complesso ed affascinante.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) - Italia
www.rechsteiner.it - e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155