

CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA "Rechsteiner Rossi"



UVE:	Cabernet Sauvignon
DENOMINAZIONE:	D.O.C. Venezia
ANNATA:	2017
AREA DI PRODUZIONE:	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:

carne rosse, arrostiti, 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 e 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