

CABERNET Sauvignon Sentoarte

CABERNET SAUVIGNON I.G.T. "SENTOARTE»

Vino: Cabernet Sauvignon

Località: Valpantena Denominazione: Indicazione geografica tipica

Uve: Cabernet Sauvignon in purezza.

Zona di origine: Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto.

Caratteristica dei vigneti: Situati in posizione collinare con esposizione a sud, terreno argilloso fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia: Effettuata a mano in piccole casse da 5 kg nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione:

Il 50% dell'uva viene raccolta, i grappoli perfettamente sani e maturi vengono posti ad appassire naturalmente nei nostri fruttai per 20 giorni circa, l'altra metà viene fatta surmaturare in pianta a tralcio vivo sempre per 20 giorni circa, passato questo periodo viene pigiata assieme a quella posta in fruttajo e il mosto scende per gravità in serbatoi in acciaio inox dove inizia lentamente a fermentare per 20 giorni circa a temperature non superiori ai 22 gradi. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione.

Maturazione: affinamento per 12 mesi in legno di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino scuro, si presenta con note di confettura, delicati e invitanti profumi di spezie e sottobosco con una splendida espressione di persistenza, il sapore morbido e asciutto con fitti tannini dolci ed eleganti.

CABERNET SAUVIGNON I.G.T. "SENTOARTE"

Location Veneto

Denomination Indicazione Geografica Tipica

Vineyard Brollo del Figaretto

Grape varieties Cabernet Sauvignon in purity

Production area Own vineyards in Valpantena between Poiano and Quinto in vicinity Figaretto

Vineyards They are located on a hills area with south exposure. Soils are clayey and strongly calcareous. Gujot training system with 5000 vines per hectare

Harvest By hand into small boxes of 5 kg in the second October decade

Winemaking About 50% of the grapes are harvested, the grapes are perfectly ripe and healthy places to dry naturally in our fruttai for about 20 days, the other half is done in overripe plant to branch more and live for about 20 days, after this period is pressed along with the mail in the fruit and the juice falls by gravity into stainless steel tanks where it begins to ferment slowly for about 20 days at temperatures over 22° C. Conduct daily pumping delestage throughout the duration of fermentation

Maturation Ageing for 12 months in French oak barrels and 6 months in bottle

Organoleptic analysis Deep ruby red color, shows notes of jam, soft and inviting aromas of spices and underbrush with a wonderful expression of persistence, mellow taste and dry, with thick tannins and elegant desserts

Food matching Ideal with red meats, game, mature cheese

Alcohol content 14,5% Vol.

Serving temperature 16-18°C

CABERNET SAUVIGNON I.G.T. "SENTOARTE"

Die Trauben: 100% Cabernet Sauvignon

Bodenbeschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden

Weinstöcke: 5.000 Weinstöcke pro Hektar

Die Weinbereitung: die Trauben werden, Mitte Oktober, von Hand gelesen und in Kisten gesammelt. Danach werden sie 20 Tage lang in dem "Fruttajo" (Obstdarre) getrocknet, dadurch entsteht ein Gewichtverlust von ca. 30%.

Es folgt eine schonende Traubenpressung und Maischengärung auf den Schalen, die Gärung erfolgt bei Temperaturkontrolle von 22°C in Edelstahlbehältern aus 50 HL., mit häufigem Umpumpen und täglicher Délestage.

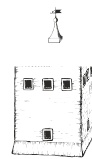
Die Lagerung: dieser Wein lagert 12 Monate lang in französischen Eicheholzfässern und 6 Monate in der Flasche.

Die Weincharakteristiken: seine Farbe ist dunkel rubinrot.

Sein Bukett zeigt Noten von Konfitüren, Gewürzen und Holz. Im Geschmack ist er weich, trocken, würzig, mit ausgeprägten Tanninen. Gut ausgewogen und lange anhaltend.

Serviervorschläge: ideal zu rotem Fleisch, Wildgerichten sowie zu würzigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 16° - 18° C



corte
Figaretto

Vigneti e Cantina

Corte Figaretto Via Clocego 48a Verona
tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753
www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it