

Cabernet Sauvignon

“Anni '50”

Questa linea evoca l'aura glamour e l'eleganza senza tempo di un'epoca iconica. Ogni bottiglia è un omaggio al fascino vintage e alla raffinatezza di quegli anni: questi vini, selezionati con cura e prodotti con maestria, catturano lo spirito gioioso e l'eccellenza artigianale di quei tempi e celebrano l'arte del buon vivere e della convivialità.

Caratteristiche

Il "Cabernet anni 50" è il frutto di un'attenta selezione di Cabernet Sauvignon. Ha un colore rubino carico dai riflessi violacei. All'olfatto si presenta pulito, fresco e fruttato, con una lieve nota erbacea. Il gusto è piacevole, giovanile, leggermente tannico ed erbaceo, armonico e morbido. Considerando la sua freschezza e le caratteristiche che lo rendono un vino di pronta beva, può essere utilizzato a tutto pasto, specialmente con carni rosse e formaggi di media stagionatura. Ottimo l'abbinamento con i piatti tipici regionali e il "formajo imbriago". Si consiglia di servirlo ad una temperatura attorno ai 18°C per esaltarne la tipicità.

Scheda Tecnica

varietà	Cabernet Sauvignon
denominazione	IGT Marca Trevigiana
anno d'impianto	2002
terreno	sabbioso-limoso a scheletro prevalente
sesto d'impianto	2,80 x 1,00
potatura	cordone speronato
resa/ettaro	7 t
alcol	13,00 % vol.
acidità	5,40 g/l
ph	3,50

Vinificazione

Raccolta meccanica delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenolica, pigiadiraspatura, inoculo con lieviti selezionati. La macerazione prosegue per 6-7 giorni dopodiché si procede con la svinatura. Rimontaggi ripetuti 3-4 volte al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica il vino viene travasato; si procede alla successiva leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e alla filtrazione. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato a freddo per prevenire precipitazioni tartariche e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560713

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560710



GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL

Viale della Repubblica, 1/6

31020 San Polo di Piave

Treviso - Italy

Tel. +39 0422 855032

info@giolitalia.it

www.giolitalia.com