

# Cabernet

## Barrique

### “Edizioni Limitate”

Produzioni limitate e bottiglie numerate: selezioniamo le nostre migliori uve rosse di Cabernet Sauvignon per poi affinarle secondo il nostro gusto.

## Caratteristiche

Il “Cabernet barrique” è una particolare selezione di Cabernet Sauvignon la cui fermentazione malolattica è avvenuta in barrique, così come l'affinamento di 8-10 mesi: in questo modo l'inconfondibile timbro del legno non danneggia e non copre le caratteristiche del vino che, anzi, viene valorizzato. Vino dal colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone da giovane, vinoso, con sentori di frutta di sottobosco e ciliegia. Con l'invecchiamento si affina, si ingentilisce assumendo profumi di violetta, speziato, pepe nero, cacao e tabacco. È vino da carni della grande cucina, alla brace, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione, formaggio stagionato tipo Piave mezzano e stravecchio, formaggi semigrassi a pasta semidura. Va servito alla temperatura di 20°C circa per esaltarne i profumi e assaporarlo meglio al palato.

## Scheda Tecnica

varietà	Cabernet Sauvignon
denominazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
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	13,50 % vol.
acidità	5,40 g/l
ph	3,50

## Vinificazione

Raccolta manuale 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 si travasa il vino e lo si colloca in barrique e tonneau di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento per 8-10 mesi in base all'annata. Il taglio tra le diverse barrique avviene appena prima dell'imbottigliamento valutandone attentamente l'attitudine.

INFO TECNICHE  
BOTTIGLIA

cl. 75  
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560300

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560307

dal  1427

# 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