

# Cabernet Sauvignon

senza solfiti aggiunti  
"Senza"

Siamo tornati al vino delle origini: lavorazioni minime, senza l'aggiunta di solfiti e di altre innovazioni dell'enologia più recente. Il "Parco Storico" e "la Lia" da sempre ospitano le libellule, insetti dall'origine antichissima simbolo di libertà, equilibrio e purezza.

## Caratteristiche

Questo vino 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 a una temperatura attorno ai 18°C per esaltarne la tipicità.

## Scheda Tecnica

varietà	Cabernet Sauvignon
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2002/2007
terreno	sabbioso a scheletro prevalente/argilloso-limoso
sesto d'impianto	2,80 x 1,00
potatura	cordone speronato
resa/ettaro	8-9 t
alcol	12,50 % vol.
acidità	5,80 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 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 vite



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560584

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560581



# 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