

Cabernet Sauvignon

2009



Caratteristiche organolettiche

La patria per antonomasia del Cabernet Sauvignon è il Bordeaux. Ma lì di solito gli viene aggiunto del Merlot per ammorbidirlo. Le condizioni ideali per questa varietà si trovano anche in California. In Brda questa varietà può giovare anche del clima mediterraneo temperato e di terreni minerali. Da uva sana e matura si ottiene un vino rosso dalle eccezionali proprietà organolettiche. Il classico colore rosso rubino con riflessi violacei rivela fin dal colore un bouquet seducente di ribes nero fresco, prugna e altri frutti di bosco scuri. Si percepiscono anche accenni di erbe. Al palato presenta un'abbondanza di frutti di bosco; in primo piano più riconoscibili sono le note di lampone e ciliegia scura. I tannini sono appena percettibili. È fresco, molto gradevole, morbido e bevibile - un vino con un gran bel retrogusto.

Abbinamenti consigliati

Vino raccomandato per tutte le carni rosse, preparate in diversi modi. Può essere abbinato anche con piatti a preparazione semplice di pollame, vitello, maiale, carni affumicate, salumi, formaggi di media stagionatura, cibo vegetariano medio piccante e riso.

Potenziale d'invecchiamento

Anche se questo Cabernet Sauvignon è adatto ad un consumo immediato, possiamo lasciarlo invecchiare, in condizioni adeguate, per almeno sei anni. Con la maturazione, la ricchezza di profumi di frutta fresca e la freschezza del corpo acquisteranno un tocco più maturo ed elegante.

Vitigni: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Brda - Slovenia, Collio - Italia

Nome del vigneto: Zegla, Rusic, Plešivo

Età delle viti: 19-41 anni

Altimetria del vigneto: 150-250 m s.l.m.

Esposizione vigneto: sud-ovest

Tipologia di terreno: marna, scisto e arenaria (flysch o roccia marnosa)

Vendemmia: manuale - fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione:

classica (tradizionale), fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 14 giorni in vasche di acciaio inox

Maturazione: otto mesi, il 70% in vasche di acciaio inox e il 30% in botti di rovere da 225 litri (barriques)

Affinamento in bottiglia: almeno un mese

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Acidità: 5,14 g/l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 10.000 bottiglie ad agosto 2010

Temperatura di servizio: 18°C