

## **PASCAL**

Dati analitici 2016

Alcol	14%
Zuccheri	1 g/L
Acidità totale	5,7 g/L

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est. Forma di allevamento: guyot a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve: base Cabernet Sauvignon. Diraspatura e macerazione in tini aperti per 10 giorni con un delestage e una follatura giornaliera. affinamento in tonneau di secondo/terzo passaggio in rovere Allier 12 mesi, assemblaggio, affinamento in inox 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 6 mesi.

### PROFILO SENSORIALE

Colore rosso rubino carico. Profumo molto intenso e complesso con note di mora di rovo, mirtillo, ciliegia, confettura di marasca, cannella, liquirizia, tabacco biondo. Gusto morbido con equilibrata acidità e tannino fitto e rotondo, retrogusto estremamente lungo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

### ABBINAMENTO

Sposa elegantemente tagliata di manzo ai ferri, selvaggina, bistecca alla fiorentina, formaggi di lunga stagionatura. Servire a 18-19°C.

### FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia bordolese da 0,75 L, tappo in sughero monopezzo.

Un vino che mette in luce la struttura e l'eleganza del Cabernet Sauvignon da vecchia vigna sulla ponca di Ruttars; il bouquet viene arricchito da un passaggio in rovere usato, che equilibra il vino senza caricarlo di toni tostati e speziati. Un rosso longevo (almeno 7-8 anni) ma ottimo anche dopo 3-4 anni dalla vendemmia.

