



I.G.T. VENEZIA GIULIA CABERNET SAUVIGNON "PASCAL"

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud. Uve: Cabernet sauvignon 100%. Forma di allevamento: guyot a 10 gemme/ceppo, 4500 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione in tini aperti per 14 giorni con 3 follature giornaliere. Affinamento in tonneau di rovere 18 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 18 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso con note di mora, frutti di bosco, ribes nero, spezie dolci. Corpo importante, al palato morbido con equilibrata acidità e tannino elegante, retrogusto fruttato di ottima persistenza.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente tagliata di manzo, carni rosse al sugo, selvaggina da pelo, formaggi di media-lunga stagionatura. Servire a 17-18°C.

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

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 Ruttàrs; 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 8-10 anni) ma ottimo anche dopo 3-4 anni dalla vendemmia.