

VINAGRO

Piccante



LA TERRE



Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

AU CHAI



Acétification:
naturelle de vin de Cabernet Sauvignon spécialement traité et de moût concentré cru de Cabernet Sauvignon



Affinement:
dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres



Année de constitution de la "solera":
2008 | vieillissement d'un minimum de 10 ans – ensuite sont infusés des piments rouges de Calabre pendant au moins un an

LE RAISIN



Cépage:
Cabernet Sauvignon



Forme de culture:
Sylvoz



Densité de plantation:
3900 - 4000 pieds de vigne par hectare



Époque des vendanges:
fin septembre



Production par hectare:
9 t



Grade moyen:
21° babo



Rendement du raisin:
30%

DÉGUSTATION



Couleur:
rouge intense tendant vers le rouge brique avec des reflets ambrés



Acidité:
environ 6,5° acétiques



Densité:
légèrement sirupeuse mais fluide



Arôme:
extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, à laquelle s'ajoute un intense goût piquant qui se lie parfaitement à une fraîche acidité et une légère note épicée. Le piquant s'atténue en contact avec les mets devenant ainsi agréable au palais

ADEVIP375
375ml



ADCAM60G
60ml

