

Sopraffino



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 moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot



Affinement:

lent dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres à 15 litres



Année de constitution de la "solera":

2004 | vieillissement d'au moins 10 ans et plus

LE RAISIN



Cépage:

Cabernet Sauvignon, Merlot



Forme de culture:

respectivement système Sylvoz et "cordone speronato"



Densité de plantation:

3900 - 4000 pieds de vigne par hectare



Époque des vendanges:

respectivement fin septembre et mi-septembre



Production par hectare:

respectivement 9 t et 12 t



Grade moyen:

21° babo



Rendement du raisin:

15%

DÉGUSTATION



Couleur:

rouge intense tendant vers le rouge brique intense, foncé, avec des reflets ambrés



Acidité:

environ 6° acétiques



Densité:

visqueuse



Arôme:

extrêmement persistant, en raison de la formation de sels d'esters et de polymères complexes au cours du processus de vieillissement, qui produisent un composant sucré délicat, avec une acidité intense accompagnée de notes épicées et fruitées



Olfaction:

note acétique intense accompagnée de nuances de fruits cuits

SOS06200W
200ml

