

Sopraffino



LA TERRA



Zona di Origine:
situata nella propria tenuta di Bonisio-
lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:
argilloso, di medio impasto
tendente al pesante

IN ACETAIA



Acetificazione:
naturale di mosto crudo
di Cabernet Sauvignon e Merlot



Affinamento:
lento in solera, propria dell'azienda
agricola, di barrique di rovere da
220 litri a 50 litri



Anno di costituzione della solera:
2004 | invecchiamento dall'anno
di costituzione della solera

L'UVA



Vitigno:
Cabernet Sauvignon, Merlot



Forma di allevamento:
rispettivamente Sylvoz
e cordone speronato



Densità impianto:
3900 - 4000 ceppi per ettaro



Epoca di vendemmia:
Rispettivamente 3ª decade di set-
tembre e 2ª decade di settembre



Produzione per ettaro:
9 t e 12 t rispettivamente



Grado medio:
21° babo



Resa uva:
15%

DEGUSTAZIONE



Colore:
rosso mattone intenso
con riflessi ambrati



Acidità:
attorno ai 6° acetici



Consistenza:
viscoso



Esame gustativo:
estremamente persistente, grazie alla
formazione, nel corso dell'affinamen-
to, di sali esteri e polimeri complessi
che producono una componente dolce
delicata, con un'acidità intensa accom-
pagnata da note speziate e fruttate



Esame olfattivo:
intensa nota acetica accompagnata
da sfumature di frutta cotta

SOS06200W
200ml

