

Sopraffino Riserva



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



Acétfication:
naturelle de moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot



Affinement:
lent dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne, de châtaignier, cerisier et mûrier de 220 litres à 15 litres



Année de constitution de la "solera":
1994 | vieillissement à partir de la création de la "Solera"

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:
1,6%

DÉGUSTATION



Couleur:
brun foncé intense, avec des reflets ambrés



Acidité:
environ 5° acétiques



Densité:
très dense avec une remarquable viscosité



Arôme:
fort et extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité ainsi que de notes prononcées d'épices et de fruits des bois



Olfaction:
note acétique intense accompagnée de nuances épicées

SOS12200W
200ml



SOS12100W
100ml

