

Sopraffino Riserva



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:
1994 | 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 3° decade di set-
tembre e 2° decade di settembre



Produzione per ettaro:
9 t e 12 t rispettivamente



Grado medio:
21° babo



Resa uva:
1,6%

DEGUSTAZIONE



Colore:
bruno intenso con riflessi ambrati



Acidità:
attorno ai 5° acetici



Consistenza:
densa e molto 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, accompagnata da una nota
acetica equilibrata e note speziate e
fruttate proprie dell'affinamento pro-
lungato



Esame olfattivo:
intensa nota acetica accompagnata
da sfumature di speziato



SOS12200W
200ml



SOS12100W
100ml

