



My Solera





La Terre


 **Zone d'origine :**
située dans son domaine de Quarto d'Altino
Venise et Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso,
Veneto

 **Terroir :**
argileux, texture moyenne tendant à
lourde

Au Chai


 **Acétfication :**
Naturelle de vin de Cabernet Sauvignon spécialement
traité et de moût cru de Cabernet Sauvignon et de
Merlot ainsi qu'un mélange ultérieur de différents
vinaigres raffinés afin d'atteindre un degré d'épices et
d'arôme unique et complet.

 **Affinement :**
Dans la "solera", propre au domaine, en barrique de
chêne de 220 l et en barrique de cerisier, ainsi que de
châtaignier de 60; 50; 40; 30; 25 litres.

 **Année de constitution :**
2008 de la "solera"
*vieillessement depuis 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 :**
23%

Dégustation

 **Couleur :**
rouge intense avec des reflets ambrés foncés

 **Acidité :**
environ 5° acétiques

 **Densité :**
visqueuse

 **Arôme :**
persistants dû à la maturité du vinaigre avec une
note délicatement aigre-douce souligné d'une
sensation épicée

