

Quattro Porte

Venezia

DOC

Cabernet Sauvignon



Le uve di questo vino sono ottenute da vecchie vigne e raggiungono un naturale equilibrio di maturazione all'epoca della vendemmia. Il nostro Cabernet Sauvignon garantisce toni morbidi e rotondità dei tannini.

DENOMINAZIONE VINO:	Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia
UVE:	Cabernet Sauvignon 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	viene prodotto nel podere Quattroporte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.
TERRENO:	di origine alluvionale, composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.
CLIMA:	mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.
DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:	8.400 viti/ha allevate a guyot.
VENDEMMIA:	fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche.
VINIFICAZIONE:	diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique e in botti di rovere per 8-12 mesi sui propri lieviti.
ALCOL:	12% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, profumo erbaceo e di lampone, tipica espressione del vitigno. Sapore secco e sorso setoso; in bocca sentori di fieno aromatico, lampone, mora e frutti rossi freschi, balsamico e pepato. Un vino elegante dal tannino rotondo, asciutto e versatile.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	accompagna primi piatti succulenti, torte salate, carni saporite, arrostiti di carne, formaggi di medio impasto, salumi.
CONSERVAZIONE:	in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi per alcuni anni dalla vendemmia.