



DARE

Rossi Classici

Cabernet Sauvignon

Doc Piave



Uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano tra la prima e la seconda settimana di ottobre.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale/ parte zuccherina/ maturità fenolica, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e pigiate in cantina. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce in tini di acciaio inox, per una durata di 7 giorni a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino riposa in contenitori di acciaio inox fino al raggiungimento della fermentazione malolattica (8-10 mesi circa). Infine completa l'affinamento in bottiglia per almeno 6-12 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: raggiunge l'apice dell'evoluzione circa al 4° anno di invecchiamento.

Note di degustazione: di colore rosso rubino intenso brillante, il profumo è da subito molto complesso con prevalenza di frutta rossa appena matura, quali ribes e ciliegia rossa. Fin dai primi sorsi, si avverte una buona pienezza, un'ottima persistenza ed una leggera morbida tannicità che evidenzia la tipicità del vitigno.

Gradazione alcolica: 13% vol.