

Arc di San Marc

Sapore robusto, giustamente tannico con note speziate Ideale con arrostiti elaborati, umidi, selvaggina e tutti i piatti di carne rossa impegnativi.
Robust taste, adequately tannic, and spicy. Ideal with roasts, stewed meat, game and all elaborated red meats.



Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: Cabernet Sauvignon e Refosco fine settembre, Cabernet Franc metà settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa due settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: i vini vengono assemblati e travasati in piccole botti di rovere francese dove maturano per dodici mesi. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termoregolati.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso intenso profondo ed impenetrabile con riflessi purpurei.

Profumo: di notevole impatto e penetrazione, con dolci note di frutta matura, in primis prugna, mirtillo e mora. Ulteriore complessità con accenni di note balsamiche e speziate.

Gusto: di struttura molto importante, immediatamente avvertibile, solido e denso ma al contempo levigato e sensuale. I tannini vellutati e i dolci sapori vengono rinfrescati e dotati di ulteriore impeto e lunghezza dalla sapida acidità.

Abbinamenti: carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media-lunga stagionatura.

Servire a: 18-20° C

Appellation: I.G.T. Venezia Giulia

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: Cabernet Sauvignon and Refosco end of September, Cabernet Franc mid-September

Vinification: the grapes are gently destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about two weeks, to extract colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

Ageing: the wines are blended and decanted into small French oak barrels where they mature for twelve months. The bottled wine is aged in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: intense deep and impenetrable red with purple hues.

Aroma: notable impact and penetrating, with sweet notes of ripe fruit, primarily plum, blueberry and blackberry. Further complexity with hints of balsamic and spicy notes.

Taste: with a very prominent body, immediately noticeable, solid and dense but at the same time smooth and sensual. The velvety tannins and sweet flavours are freshened and enhanced with further spurts and depth by the savoury acidity.

Pairings: red meats, roasts, feathered game, medium to long matured cheeses.

Serving temperature: 18-20° C



BACCICHETTO
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)
T. +39 0431 58208 www.vini-umbertobaccichetto.it info@vini-umbertobaccichetto.it