

Cabernet Sauvignon

Sapore robusto, di corpo con gusto finemente etereo. Ottimo con carni, arrostiti o selvaggina e formaggi a pasta dura.
Robust, full-bodied taste with an ethereal bouquet. Ideal with meat, roasted meat, game, mature cheese.



Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: terza decade di 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 una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso intenso e brillante, con lievi riflessi violacei.

Profumo: intrigante e raffinato. Presenza floreale di primula, viola che viene arricchita da note fruttate di lampone, fragoline di bosco, ciliegia e susina.

Gusto: fresco ed elegante. Morbido attacco che evolve in un connubio di note fruttate. Grande equilibrio.

Abbinamenti: selvaggina da piuma, carni alla griglia, formaggi a pasta dura.

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: third week of 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 a week, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: intense and brilliant red, with light purple hues.

Aroma: intriguing and refined. Floral presence of primrose and violets enriched with fruity notes of raspberry, wild strawberries, cherry and plum.

Taste: fresh and elegant. Soft onset that evolves into a blend of fruity notes. Great balance.

Pairings: feathered game, grilled meat, hard cheese.

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