

CABERNET
PIAVE D.O.C.



COLLALTO®





COLLALTO®

CABERNET

PIAVE D.O.C.

TERRITORIO

Uve: Cabernet in più cloni, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: grave a sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: 25 settembre - 10 ottobre

CANTINA

Vinificazione: dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 10-12 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

Affinamento: botti grandi da 100 ettolitri per un periodo che va da 12 a 18 mesi. In bottiglia da 3 a 6 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: several clones of Cabernet, grown exclusively in our estate vineyards

Location: gravel plain on the left of the Piave river

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 80 quintals

Harvest period: 25 September - 10 October

WINE PRODUCTION

Vinification: after the grapes are destemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 10-12 days; it then undergoes malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

Maturation: in 100hl large barrels for 12-18 months, followed by 3-6 months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13% vol.

Acidity: 5.5 g/l

DEGUSTAZIONE

La tradizione veneta legata alla storica varietà del Cabernet si ritrova appieno in questo vino. E già il colore ne è testimone: rosso rubino vinoso, pieno e lucente, assume sfumature tipicamente granate con il passare del tempo. Al naso si palesa il classico sentore erbaceo seguito da un fresco rimando di lampone e da una particolare nota di violetta. Il gusto, asciutto e pieno, evidenzia un piacevole equilibrio tra componente tannica e morbidezza con un retrogusto dal frutto rotondo e calibrato. In abbinamento è il classico vino da carne alla brace. Ottimo anche con i ragù di carne e con i formaggi di media stagionatura. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 14-16°C.

TASTING

The Venetian winemaking tradition exemplified by the venerable local history of Cabernet finds its full expression in this wine. And its colour is witness: a youthful, heady ruby-red, full volumed and luminous, that classically assumes tones of garnet with the passing of the years. The nose boasts the typical Cabernet herbaceousness, followed by crisp raspberry and an intriguing impression of sweet violets. The palate, full-bodied and dry, exhibits an appreciable balance between tannins and a supple mouthfeel, and concludes with a well-calibrated finish laced with smooth fruit. The classic accompaniment is grilled meat, but it partners well with meat stews and medium-aged cheeses as well. Best enjoyed at 14-16°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA