

TORRAI
CABERNET RISERVA PIAVE D.O.C.



COLLALTO®



Riconoscimenti/Awards:



90/100 POINTS





COLLALTO®

TORRAI

CABERNET RISERVA PIAVE D.O.C.

TERRITORIO

Uve: Cabernet proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: terreni adiacenti il Castello di San Salvatore

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre

CANTINA

Vinificazione: è un vino prodotto con uve da vendemmia tardiva. Dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

Affinamento: in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 40 ettolitri per 24 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Cabernet grown exclusively in our estate vineyards

Location: vineyards in the vicinity of Castello di San Salvatore

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: 20 September - 10 October

WINE PRODUCTION

Vinification: this wine is made with late-harvested grapes. After the grapes are destemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 15-20 days; it then undergoes malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

Maturation: 24 months in 5hl tonneaux and large 40hl oak barrels, followed by 8-12 months in the bottle in the cellar.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 14% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

Proveniente dai vigneti adiacenti al Castello di San Salvatore, il vino si presenta di colore rosso rubino profondo dalle lievi sfumature granata. Al naso si manifesta con gentili sentori di piccoli frutti di bosco, fusi con una nota vanigliata, balsamica e con il caratteristico profilo erbaceo dei vitigni di provenienza. Al palato spiccano la componente tannica, la marcata freschezza, bilanciate da una polpa densa e calibrata e da una morbida alcolicità. Vino dal carattere austero, asciutto, caldo, elegante ed armonico. L'abbinamento per elezione rimanda a piatti importanti come brasati e carni in umido, arrostiti di maiale, capretto, agnello e cacciagione. Ideale con formaggi di lunga stagionatura a cui si accompagna per intensità aromatica e morbidezza. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 16-18°C.

TASTING

Grown in the vineyards adjacent to the Castello di San Salvatore, the wine appears a deep, ruby red veined with hints of garnet. On the nose, graceful notes of wild berry fruit marry together with vanilla, pungent balsam, and the crisp herbaceousness classic to its grape varieties. Outstanding are a fine suite of tannins and a superb crispness, which bolster a well-sculpted density and supple alcohol on the palate. This is a wine that is austere yet warm, dry and elegant, with a perfect balance of all its components. Its classic accompaniments are fine dishes such as braises and stews, roast of pork, lamb, kid and game. Thanks to its aromatic intensity and roundedness, it is rewarding with long-aged cheeses. Best enjoyed at 16-18°C.



0,75L 1,5L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA