

Azienda Agricola Cà Duso



Boscolongo Cabernet Sauvignon

DOC Vicenza

Annata 2015

Produttore: Az. Ag. Cà Duso

Zona di produzione: Costabissara-Vicenza

Esposizione: Collinare con esposizione sud-est

Altitudine: 190 msl/m

Natura del suolo: minerale, argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Varietà di uva: Cabernet Sauvignon 100%

Anno impianto vigneti: 2007

Produzione uva per ettaro: 70 ql.

Densità impianto: 3000 ceppi/ettaro

Vendemmia: La vendemmia avviene manualmente in cassette da 15 kg, normalmente la prima decade di ottobre.

L'uva raccolta viene pigiata e fermentata in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi continui per circa 10 giorni. Segue maturazione per 10 mesi in vasca di acciaio e sei mesi in bottiglia prima della vendita.

Quantità prodotta: 2500 bottiglie

Dati analitici: Alcol: 14% vol - Acidità totale: 6,5 gr/lt - Ph: 3,3

Caratteristiche: Il colore è rosso rubino profondo.

Decisamente piacevoli le note di ciliegia e prugna mature, erbe officinali, liquirizia, alloro e pepe. Il calore alcolico risulta ben attenuato dalla ricca componente di freschezza e sapidità, a cui si aggiunge l'effetto di un tannino ancora scalpitante. Persistenza decisa e finale lievemente amaricante.

Abbinamenti: Carni rosse , grigliate e selvaggina.

Temperatura servizio: 18°