



# 2017 BATTISTA

## CABERNET SAUVIGNON-Map.182-4

### COSTABISSARA VICENZA



Il nome Battista è in onore del fondatore della nostra famiglia di vignaioli, giunta ora alla quinta generazione. E' sicuramente il prodotto di punta dell'azienda. L'impianto della prima parte di vigneto risale al 1970 e fa parte del blocco più storico dei terreni della famiglia DuSo.

<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC Vicenza Cabernet Sauvignon
<b>VIGNETO</b>	Boscolongo-Map.182-4
<b>COMPOSIZIONE</b>	85% Cabernet Sauvignon 15% Merlot
<b>FERMENTAZIONE</b>	Fermentazione in acciaio per 30 giorni
<b>AFFINAMENTO</b>	100 % Legno nuovo per quindici mesi
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE</b>	220 m s.l.m., Sud-Est
<b>ACIDITA'</b>	5.69 g/L
<b>pH</b>	3.48
<b>ALCOL</b>	14,5% vol.
<b>ZUCC. RESIDUI</b>	0.6 g/l
<b>VENDEMMIA</b>	5 ottobre 2017
<b>VINIFICAZIONE</b>	L'uva raccolta in piccole cassette viene pigiata e trasferita in vasche di acciaio inox, per una lenta fermentazione di circa 30 giorni. La temperatura viene controllata e vengono eseguiti periodici rimontaggi e follature manuali. L'affinamento prosegue in tonneau da 500 litri di rovere francese per 15 mesi. Prima della messa in commercio le bottiglie affinano per 12 mesi.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Il colore è rosso rubino intenso. Profumo ricchissimo di piccoli frutti di bosco, bacche rosse, mirtillo e lampone. Sentori di spezie, cacao e caffè completano il profilo aromatico. Al palato esprime grande struttura dove sensazioni di frutta e spezie continuano a evolvere, lasciando una lunga gradevole persistenza dell'aroma.
<b>VENDEMMIA</b>	La vendemmia 2017 è stata caratterizzata da una stagione invernale fredda e rigida, con poche precipitazioni solo a febbraio. Sotto il profilo quantitativo è stata la stagione più scarsa degli ultimi anni. Ma grazie agli sbalzi termici della seconda decade di agosto e alle piogge di settembre le uve sono giunte in cantina perfettamente mature, dando vita a vini strutturati e di altro profilo.