



2018 BOSCOLONGO

CABERNET SAUVIGNON-Map.182

COSTABISSARA VICENZA



Boscolongo è un nome storico, presente ancora oggi nella mappa catastale che indica il bosco che delimita il mappale 182, sul quale è coltivato il cabernet sauvignon.

DENOMINAZIONE	DOC Vicenza Cabernet Sauvignon
VIGNETO	Boscolongo-Map.182
COMPOSIZIONE	100% Cabernet Sauvignon
FERMENTAZIONE	Fermentazione in acciaio per 12 giorni
AFFINAMENTO	Affinamento dodici mesi in acciaio
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	220 m s.l.m., Sud-Est
ACIDITA'	5,0 g/L
pH	3.48
ALCOL	14 % vol.
ZUCC. RESIDUI	1,0 g/l
VENDEMMIA	1 ottobre 2018
VINIFICAZIONE	L'uva raccolta in piccole casse viene pigiata e trasferita in vasche di acciaio inox, per una lenta fermentazione di oltre 10 giorni. La temperatura viene controllata e vengono eseguiti periodici rimontaggi e follature manuali. Segue affinamento di 12 mesi in vasca di acciaio e 6 mesi in bottiglia.
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 scapitante. Persistenza decisa e finale lievemente amaricante.
VENDEMMIA	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve grazie ad un agosto con temperature non elevatissime ed un settembre con buone escursioni termiche.