

Cabernet d'Italia

Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.

La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.

TENUTA SANTA CROCE

Via Abè 33 – 40050 – Monteveglio (Bo) – Telefono 051.6702069

Sito: www.tenutasantacroce.it - e-mail: info@tenutasantacroce.it



SERMEDO

Cabernet Sauvignon Riserva 2003

Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.

Notizie di produzione

Sermedo è ottenuto da una attenta selezione di uve di Cabernet Sauvignon selezionate sulle colline di Monteveglio (BO), e fatte maturare perfettamente.

I vigneti sono collocati nelle zone a migliore esposizione, forniscono uve delle più pregiate varietà della DOC "Colli Bolognesi". All'interno della Tenuta è sita una moderna Cantina dove vengono svolte tutte le fasi della produzione, dalla pigiatura delle uve, all'affinamento ed imbottigliamento dei vini.

La vinificazione viene effettuata in vasche inox con controllo automatico delle temperature in modo da permettere una buona estrazione delle componenti dell'uva. Effettua la fermentazione malolattica il vino matura in piccole botti di legno dove completa l'affinamento per i mesi necessari, secondo le annate e nel rispetto delle procedure previste dalla Tenuta Santacroce.

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Colore rosso rubino intenso-scuro, con una carica glicerica superiore alla media, ha una struttura abbondante e ricca di polifenoli, con tracce di antociani (pigmenti rossi dell'uva) strette e colorate su tutta la parete del bicchiere, da lasciare incantati. Al naso salgono sensazioni di uva a bacca nera con una dolcezza nasale tipica dell'uva fatta lievemente appassire; a seguire un bouquet di profumi di frutti di bosco che rimarranno lunghi e predominanti in tutta la fase di analisi e valutazione, e a chiudere, una pulizia inaudita che fa speciale questo nettare di Santacroce. In bocca è un oblio di gusti, molteplici e complessi, correlati da una freschezza e avvolgenza rara per struttura e per l'ottima piacevolezza del frutto.

Grande è questo vino, grande è la perdita se non si degusta.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.