

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.

ANTONUTTI

Via Luigi D'Antoni 21 - 33030 Pasian di Prato UD – Telef. 0432 662001 - Fax 0432 662002

Sito: www.antonuttivini.it - email: info@antonuttivini.it



Cabernet Sauvignon

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

Notizie di produzione

Gradazione alcolica	13,15% vol.
Estratto secco netto	32,70 g/l
SO ₂ Libera	27 mmg/l
SO ₂ Totale	93 mmg/l
PH	3,76
Zuccheri	3,2 g/l
Acidità totale	5,49 g/l
Acidità volatile	0,61 g/l

Di questo Vino parlano i dati del prodotto: possenti, ma dal grande equilibrio; massiccio il suo estratto secco netto, ma ottimo di tenore alcolico; pulito, salubre e morbide le acidità e il ph. Infine, bassa la solforosa libera, alta la longevità.

Il 50% del vino fermenta in legno e 50% in acciaio.

Matura per 12 mesi in barrique di rovere francese e poi imbottigliato sta almeno tre mesi a riposo.

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Si: è rosso rubino intenso, brillante, netto e pulito ma è anche di una buona stazza di frutto che non ti aspetti. Massiccio, con riflessi violacei come la buccia della melanzana palermitana, la cromatura intatta e robusta da non vedere il fondo del bicchiere.

Al naso i profumi si caratterizzano per l'eleganza e la delicatezza dei sentori fruttati, speziati ed aromatici di cui si marciano la marasca, il carruba, il caffè, il fumè inossidato.

In bocca la massa d'uva si sente, ma è di gran beva; il gusto denota un ottimo equilibrio, tra le quattro componenti organolettiche e sensoriali del vino (dolce, acido, salato, amaro); buona la struttura del frutto, grande l'eleganza di tannini, ottima la persistenza gustativa. Si adatta a tutti i piatti succulenti ma è ideale con la zuppa di goulash con cipolle, lo stracotto con la polenta, e tanta cacciagione.

Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.