

Tenuta Cantoni di Sotto Ca' Brunello – Bessica di Loria (TV)

TENUTA CANTONI di SOTTO

Ca' Brunello - Bessica di Loria (TV)



cabernet
VOLOS
vino da viti resistenti

2022

IGT Veneto

Tenuta Cantoni di Sotto Ca' Brunello – Bessica di Loria (TV)

Uvaggio: Cabernet Volos 100%, vitigno classificato come “resistente” alla maggior parte delle malattie fungine che colpiscono la vite, non necessita di trattamenti fitosanitari.

Sistema di allevamento: Guyot semplice, 4100 ceppi per ha.

Stagione produttiva: Stagione molto arida, estate calda, fortunatamente mitigata da venti serali e notturni provenienti dal massiccio del Monte Grappa. Uve sane raccolte a perfetta maturazione con vendemmia manuale in cassette in data 30 agosto.

Vinificazione: In vasche inox con fermentazione e macerazione prolungata a temperatura controllata 25/27°C per almeno 15 giorni.

Affinamento: In bottiglia per almeno 6 mesi.

Gradazione Alcolica: 13,5%

Caratteristiche: Vino di colore rosso rubino brillante, caratterizzato da profumi intensi, persistenti e avvolgenti floreali e di frutta rossa quali lamponi, mora, ciliegia e fragola. Buona gradevolezza gustativa nel complesso armonica, fresco con una buona acidità ben integrata nel vino, spiccatamente tannico di buon corpo con lunga persistenza. In bocca torna il gusto della frutta come al naso, note leggere di cioccolato. Il vino ha una buona lunghezza gustativa e un piacevole retrogusto vinoso.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina perfettamente dagli antipasti di salumi, a primi piatti con sugo di carne, carni in tegame ed in umido. Va servito in bicchieri dalla forma ampia al fine di poter cogliere tutto il suo bouquet. Da servire ad una temperatura di 16°C 18°C.

Consulente: dott. Enrico Rana

Bottiglie prodotte: 1300

Etichetta: dalla mano di Giorgia Omiccioli, riprende un rosone dell'antico pavimento in seminato che decora una sala della casa.