

Garbin

Le nostre Riserve



un caldo vento di libeccio, detto “Garbin”, ha accarezzato le viti per tutto il tempo, imprevedibile e testardo, guardiano inarrestabile dell’unicità delle nostre uve, che sa rubare con puntuale costanza profumi e sapori alla laguna di Venezia, per trasferirli nel terreno, alla vite, all’uva e, infine, ai nostri vini



Denominazione

Garbin Vino Rosso

Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco, Cabernet Franc le percentuali variano in funzione dell'andamento stagionale dell'annata.

Gradazione alcolica 15% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20° C

Affinità gastronomiche

straordinario l'abbinamento con formaggi di lunga stagionatura, un perfetto vino da meditazione e conversazione.

Provenienza

comuni di Roncade (Tv), Silea (Tv), Paese (Tv).

Surmaturazione in pianta

il racimolo è reso unico dalle caratteristiche da cui ha origine, il racimolo ha origine dalle gemme latenti che portano a maturazione i loro frutti trenta giorni dopo la vendemmia. Questi grappoli sono accarezzati dal vento di Venezia, il GARBIN, e vengono lasciati surmaturare sulla vite. I racimoli sono più piccoli dei grappoli, presentano una buccia più spessa e grazie alle caratteristiche climatiche raggiungono una maggiore concentrazione zuccherina.

Raccolta delle uve

le uve sono attentamente cernite in vigneto e solo i grappoli perfettamente sani e maturi vengono raccolti portati in cantina dove viene fatta pigiatura.

Vinificazione

effettuata la pigiatura le uve diraspate e pigiate vengono poste in un particolare tino di fermentazione dove è possibile riscaldare il pigiato per poter gestire e controllare la fermentazione. Una volta ultimata la fermentazione il vino completa il suo affinamento in barriques di rovere per 2 anni. Terminato l'affinamento si procede all'imbottigliamento, cui periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 5-10 anni.

Colore

cupò, scuro, intenso con note leggermente granate.

Profumo

intenso, caldo, alcolico, ben si percepisce la vaniglia ed il cioccolato amaro, la piccola frutta rossa, seguita dalla confettura di prugna. Intriganti le note finali di tabacco e caffè.

Sapore

importante, ricco, potente, caldo, avvolgente, morbido, ma gradevolmente astringente, lungo, persistente. Elegante.

Confezione

bottiglia da 75 cl, scatole da 1.

Premi

2016 - Sommelier Wine Awards

2015 - Concours Mundus Vini Meininger

2015 - Decanter word wine Award (DWWA)

2014 - Concours Mondial de Bruxelles

2014 - Concours Mondial de Bruxelles

