

Le Argille Cabernet di Cabernet

Le nostre Riserve



forte, importante, unico, affina in
botti di cemento per due anni,
immacolato e privo di interferenze
aromatiche da botte, così da
mantenere intatta la sua unicità e il
suo sapore caldo, elegante e maturo



Denominazione

Cabernet IGT Marca Trevigiana

Vitigno 50% Cabernet Sauvignon e 50% Cabernet Franc

Gradazione alcolica 15% vol.

Temperatura di servizio ottimale 20° C

Affinità gastronomiche

ideale come vino da meditazione ottimo in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati ad esaltarne le note di confettura di frutta, o con piatti elaborati a base di selvaggina.

Si apprezza in modo particolare anche con crostate di confettura e piccola pasticceria di pasta frolla.

Provenienza

Vigneti nella campagna trevigiana, contornata dal fiume Sile.

Raccolta delle uve

questo grande vino è il risultato di una sapiente combinazione di vitigni cabernet. Viene ottenuto mediante la tecnica viticola della DMR (Doppia Maturazione Ragionata) operata in vigna. Prima della maturazione tecnica dei grappoli, su alcuni tralci viene effettuato un taglio netto, in modo tale che una parte di essi non venga più raggiunta dalla linfa e quindi inizi ad appassire mentre è ancora sulla vite. La DMR permette di poter così garantire uve adatte a dare una concentrazione zuccherina adeguata ed una struttura potente, ma elegante, a questo importante vino.

Vinificazione

dopo aver effettuato i regolari controlli, i nostri Enologi avviano le operazioni di raccolta, pigiatura e vinificazione. L'uva pigiata viene poi posta in piccoli tini a fermentare dove vengono eseguite le doverose follature per affogare la vinaccia del cappello, favorendo così l'estrazione di colore e tannini morbidi che contribuiranno all'ottenimento di un grande vino dalle sensazioni gustative armoniche, calde, persistenti. I vini seguono un periodo di affinamento in botti di cemento per due anni, al termine del quale viene effettuato l'assemblaggio e l'analisi sensoriale da parte del nostro Staff tecnico, che provvederà a decidere il miglior momento per l'imbottigliamento. Il vino viene successivamente fatto affinare per minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

la sua conservazione ottimale avviene in luoghi scuri e asciutti ad una temperatura di 10-14 °C. La struttura e la alcolicità di questo vino possono garantirne un invecchiamento di 5-10 anni.

Colore

rosso intenso, cupo, profondo, con eleganti riflessi granati.

Profumo

al primo naso appare caldo, complesso, avvolgente, alcolico. Si percepiscono profumi di piccoli frutti del bosco molto maturi con note spiccate di mirtillo nero, mora e fragoline di bosco. A seguire scorgiamo delicate note di confettura di prugna, di amarene sotto spirito e vaniglia. Sul finale elegantemente conclude con lievi nuances di tabacco, cioccolato fondente e pepe verde.

Sapore

Ottima l'entrata in bocca, un vino maturo, elegante, caldo, spiritoso. Al palato si presenta complesso e importante. A seguito del lungo invecchiamento in botti di cemento acquisisce un sapore caldo, morbido e rotondo; piacevolmente ritroviamo le note di frutti del bosco molto maturi scoperte in precedenza. Sul finale risulta gradevolmente tannico. Buona la lunghezza e la persistenza che lasciano una piacevole bocca asciutta ed invitano ad un altro assaggio.

Confezione

bottiglia in cemento da 75 cl, scatole da 1

Premi

2017 - Concours Mundus Vini Meininger

2017 - Sommelier Wine Awards

2017 - Decanter World Wine Awards

2016 - Vinitaly