



TORRAI Collalto

CABERNET RISERVA PIAVE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uva

100% Cabernet

Zona di provenienza delle uve

Comune di Susegana (Castello di San Salvatore)

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: 20 Settembre - 10 Ottobre

Vinificazione

Prodotto con uve da vendemmia tardiva, dopo le operazioni di pigia diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento: in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 40 ettolitri per 36 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

Dati analitici medi

Alcool 14 % vol. - Acidità totale 5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino profondo dalle lievi sfumature granata. Al naso si manifesta con gentili sentori di piccoli frutti di bosco, fusi con una nota vanigliata, balsamica e con il caratteristico profilo erbaceo dei vitigni di provenienza. Al palato spiccano la componente tannica, la marcata freschezza, bilanciate da una polpa densa e calibrata e da una morbida alcolicità. Vino dal carattere austero, asciutto, caldo, elegante ed armonico.

Abbinamenti Consigliati

Piatti importanti come brasati e carni in umido, arrostiti di maiale, capretto, agnello e cacciagione. Ideale con formaggi di lunga stagionatura a cui si accompagna per intensità aromatica e morbidezza.
