



CHIETO

Chieto: ha la tranquillità e la calma dei vecchi saggi, la nostra preziosa selezione di Cabernet Sauvignon in cui si uniscono in un connubio perfetto la dolcezza e l'eleganza del gusto del Merlot. In ogni nota del suo sapore ed in ogni sfumatura del suo bouquet evoca e conserva in sé il calore del terreno argilloso tipico della terra del Piave.

Denominazione I.G.T. Veneto

Terreno Argilloso

Uve Cabernet Sauvignon e Merlot

Sistema di allevamento

Sylvoz e cordone speronato

Densità dei ceppi

4.000/5.000

Resa per ettaro

60 q

Periodo di vendemmia

Terza decade di settembre

Vinificazione

Macerazione pre-fermentativa condotta a freddo per quattro giorni. Segue la macerazione tradizionale con completamento della fermentazione alcolica e malolattica per 25 giorni a temperatura non superiore ai 28°C

Affinamento

13-15 mesi in barrique e botti di rovere da 42 hl, 10 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Rosso rubino carico

Aroma

Coinvolgente con note di spezie, peperone, mirtillo e tabacco per un bouquet ampio ed elegante

Gusto

In bocca mostra buona concentrazione ed acidità con netti riflessi aromatici. Nella persistenza finale è complesso e lascia in eredità sentori di terra e ribes

Consigliato con

Filetto in crosta, lepre in salmi, arrosto di manzo, formaggi stagionati

Servire ad una temperatura di 18°C



"Nobile e saggio. In te dimora l'armonia del tempo".