

Cabernet d'Italia

Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.

La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.

BANFI - MONTALCINO

Castello di Poggio alle Mura – 53024 Montalcino (Si) - Tel 0577 840111 - Fax 0577 8404444

web: www.banfi.com – e-mail: banfi@banfi.it



Cabernet Sauvignon “Tavernelle”

Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.

Notizie di produzione

E' un vino che si forgia in condizioni climatiche molto alterne strutturando questo Cabernet con caldo e freddo ben distribuito, nessun stress idrico o eccessi piovosi, fresco notturno e caldo diurno ben modulato e su terreni ben equilibrati per impianti viniferi a bacca nera. E' da vendemmia del settembre 2005, e viene imbottigliato in dicembre 2005, e viene imbottigliato in dicembre 2007. Fermenta in tini d'acciaio a temperatura controllata con macerazione a 24-26°C fino agli ultimi 2 giorni di fermentazione alcolica e 30°C al termine per un periodo totale di 8-12 giorni. Fermentazione malolattica. Affinamento in barrique per un periodo di 14 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia. Estratto secco 31,60 gr/l. – ph 3,65 – acidità: totale 5,13 – volatile 0,5

Notizie Organolettiche e Sensoriali

E' un vino potente, accerchiato da tannini dolci e morbidi e da un corpo coronato da sensazioni olfattive e gustative piacevoli, rotonde e molto equilibrate. Il colore è intenso e pieno e mostra una pulizia enologica da fare invidia: rosso cupo quasi violaceo, limpido e pulito ma nel contempo denso da non vedere il gambo del bicchiere. E' però setoso e morbido come la seta e si beve con una facilità impressionante. Siamo in presenza di un vino, vino, con note complesse che vanno dallo speziato all'aromatico, inverosimilmente, ma tutto immerso in un mare d'uva matura di forte ampiezza e lunghezza e ampia longevità. Magnifico e da non perdere.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.