

## Il mio vino

PUNTO A CAPO - MALBEC BRUT E' il nuovo nato della Cantina Conte Loredan Gasparini (Tv) e vuole identificare la separazione tra un'era e l'altra, al fine di creare qualcosa di nuovo, con radici profonde nella Tradizione vitivinicola trevigiana.

E' il primo vino rosso pensato e reso spumante per il bisogno, dicono in azienda, di offrire una nuova bollicina piena di briosità e piacevolezza.

MALBEC 2019: Vino Rosso Spumante Brut. VITIGNO: Malbec, di origine autoctona francese, ben adattatosi in Veneto e Friuli.

VIGNETO: vigneti della zona di Venegazzan (50km Nord di Venezia), esposizione Nord-Sud, 110 metri s.l.m., suolo rosso, molto ricco di minerali e ferro in particolare.

VENDEMMIA: 30 settembre 2019 - ETA' DELLE VIGNE : 20 anni

RESA: 90 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: 5 giorni macerazione in vasche d'acciaio (150HL) - lieviti indigeni

SECONDA FERMENTAZIONE: 4 mesi in autoclave con Metodo Martinotti e lieviti indigeni

Alcool: 12,20 % vol. - Acidità totale: 5,60 g/l - Zucchero residuo: 0,6 g/l - Sovrappressione 3,0

CONSIDERAZIONI ORGANOLETTICHE E SENSORIALI

Alla Vista sfoggia un abito rosso rubino limpido con sfumature pulite e integre e buona consistenza del frutto e brillanti bollicine briose. Al Naso l'equilibrio dei profumi fruttati di more, si mescolano con i sentori floreali di fiori rossi e una nota finale di frizzicore che piacevolmente accarezza il cavo nasale. In bocca il gusto è piacevole, di buona armonia sensitiva, accompagnata da un ricco perlage delle bollicine, piccole e minuscole. Abbinamenti: Ottimo con antipasti caldi e freddi, piatti di pasta e riso, carni rosse in padella e al forno, così con carni bianche in diverse maniere, pesce di mare e con quello che più vi piace. È un vino da non limitare l'abbinamento ed è anche adatto come vino da conversazione.

L'AZIENDA:

La Tenuta di Venegazzan è circondata da splendide vigne e si erge in tutta la sua bellezza e maestosità con la splendida villa palladiana Spineda, opera settecentesca dell'architetto F.M. Preti. A questa si affianca la casa colonica che ospita la cantina, anch'essa inserita in uno scenario di incomparabile bellezza. I quarantasette ettari di vigneti che circondano gli edifici sono in prevalenza a bacca rossa, composti soprattutto dai vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec.

I terreni sono composti da un rilievo collinare di forma ellittica lungo circa 13 km e largo 5 km, costituito da terra rossa che ricopre conglomerati di ciottoli calcarei, porfido e granito impastati con argilla, tutti detriti del fiume Piave e del dilavamento delle Alpi. DOVE LO TROVI: Enoteca Emporio Vino e Sapori - Via Milano 12 Cremona.

-----OsMu-24042021

Â