

Le Argille Cabernet I.G.T.
Veneto



*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

Le Argille Cabernet I.G.T. Veneto

Vitigno 50% Cabernet Sauvignon e 50% Cabernet Franc

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

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-14°C. Può garantire 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; ritroviamo le note di frutti del bosco molto maturi. Sul finale risulta gradevolmente tannico. Buona la lunghezza e la persistenza che lasciano una piacevole bocca asciutta.

AWARDS



2022
International Wine
Challenge
BRONZE MEDAL



2022
Decanter World
Wine Awards
BRONZE MEDAL



2022
Concours Mondial
de Bruxelles
SILVER MEDAL



2022
Berliner
Wein Trophy
GOLD MEDAL



ANNO DOMINI
VINEYARDS

Gradazione alcolica 15% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°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 anche con crostate di confettura e piccola pasticceria di pasta frolla.

Il nostro consiglio...

provolo in abbinamento col cioccolato fondente alla liquirizia.

Confezione bottiglia bordolese baros ricoperta in cemento da 75 cl, scatole da 1.