



ACETAIA DUCALE ESTENSE

VINAGRO DI CABERNET SAUVIGNON

LA TERRE

Zone d'origine: située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir: argileux, texture moyenne tendant à lourde

LE RAISIN

Cépage: Cabernet Sauvignon

Forme de culture: système Sylvoz

Densité de plantation : 3900 - 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges: fin septembre

Production par hectare 9 t.

Grade moyen: 21° babo

Rendement du raisin: 30%

DANS L'ACETAIA

Acétification: naturelle de vin de Cabernet Sauvignon spécialement traité.

et de moût concentré cru de Cabernet Sauvignon

ELEVAGE: dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 200 l.

année de constitution 2008

vieillessement d'au moins 10 ans

DÉGUSTATION

Couleur: rouge intense tendant vers le rouge brique avec des reflets ambrés

Acidité: environ 6,5° acétiques

Densité: légèrement sirupeuse mais fluide

Arôme: extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité et d'une légère note épicée

