



ACETAIA DUCALE ESTENSE

SOPRAFFINO

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

Cépages: Cabernet Sauvignon et Merlot

Forme de culture: respectivement système Sylvoz et "cordone speronato"

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

Époque des vendanges: respectivement fin septembre et mi-septembre

Production par hectare respectivement 9 t. et 12 t.

Grade moyen: 21° babo

Rendement du raisin: 15%

DANS L'ACETAIA

Acétification: naturelle de moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot

ELEVAGE BARRIQUE: lent dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 l. à 15 l.

année de constitution de la "solera" 2004

vieillessement d'au moins 10 ans et plus

DÉGUSTATION

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

Acidité: environ 6° acétiques

Densité: visqueuse

Arôme: extrêmement persistant, en raison de la formation de sels d'esters et de polymères complexes au cours du processus de vieillissement, qui produisent un composant sucré délicat, avec une acidité intense accompagnée de notes épicées et fruitées

Odorat : note acétique intense accompagnée de nuances de fruits cuits.

