



# 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

**Odeur :** note acétique intense accompagnée de nuances de fruits cuits.

