



## ACETAIA DUCALE ESTENSE

### SOPRAFFINO RISERVA DUCALE (Rare & Limited)

#### 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:** 1,6%

#### 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 châtaigniers, cerisiers et mûriers de 220 l. à 15 l.

année de constitution 1994 de la "solera"

vieillesse à partir de la création de la "solera"

#### DÉGUSTATION

**Couleur:** brun foncé intense, avec des reflets ambrés

**Acidité:** environ 5° acétiques

**Densité:** Très dense avec une remarquable viscosité

**Arôme:** fort et extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité ainsi que de notes prononcées d'épices et de fruits des bois

**Odorat :** note acétique intense accompagnée de nuances épicées

