



TENUTA
SAN
GIORGIO

CABERNET PIAVE DOC

Il Cabernet è un nobile vino di colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei. Questo vitigno coltivato sui terreni argillosi dà vini strutturati che si prestano bene all'invecchiamento, ma i risultati migliori si ottengono se lo si coltiva su terreni ghiaiosi e asciutti, come quelli delle Grave del Piave, dove il cabernet manifesta note decisamente erbacee e profumi delicatamente fruttati e intensi.

Il sapore è secco e ben strutturato con una buona persistenza gusto olfattiva che richiama le sensazioni vegetali già percepite all'olfatto.

Vitigno:	40% Cabernet Franc- 60% Cabernet Sauvignon
Zona di produzione:	Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.
Vendemmia:	Fine settembre con uve mature sotto il profilo polifenolico.
Vinificazione :	Le uve vengono raccolte in piena maturazione, private dei raspi e pigiate per essere sottoposte a macerazione alcolica sui fermentini in acciaio inox. Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino il quale dopo due travasi e una filtrazione viene conservato in serbatoi di acciaio e fatto maturare per 6-8 mesi. Prima del suo utilizzo il vino viene chiarificato e rifiltrato.
Alcool:	12,00%
Zuccheri:	secco
Caratteristiche organolettiche:	Vino di colore rosso rubino acceso con sfumature violece. Il suo profumo è decisamente intenso e su uno sfondo delicatamente erbaceo eprime note vegetali e fruttate di piccoli frutti a bacca nera. Il sapore è secco, asciutto e ben strutturato con persistenza gusto-olfattiva che richiama le sensazioni vegetali già percepite all'olfatto. Manifesta molta freschezza, una giusta tannicità ed una grande morbidezza.
Abbinamenti:	Il Cabernet è ideale in abbinamento con la carne alla brace, con la selvaggina e con gli arrostiti. E' ottimo con i formaggi a pasta molle o di media stagionatura ma non particolarmente erborinati. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C



Tenuta San Giorgio S.r.l. Società Agricola
Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV) - Veneto - Italia
Tel. +39 0422 743135 - Fax. +39 0422 743721
www.tenutasangiorgio.com - email: staff@tenutasangiorgio.com