

La semplicità di un rosso da tavola ben strutturato appaga il consumatore di ogni giorno senza vincolarlo in articolate combinazioni; il Cabernet Lucepiana grazie alla sua innata versatilità riesce a ricoprire questo ruolo.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso tormalina.

Profumo

Deciso e caratteristico ricorda la prugna agostana, l'amarena, il mirtillo maturo; nel finale emana una lieve nota di noce moscata e vaniglia.

Sapore

Al palato è equilibrato, persistente, con tannini dolci sebbene giovani; al retrogusto rivela sentori di bacche rosse mature unite a raffinate sfumature speziate.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, con frequenti follature delle bucce. Segue l'affinamento in inox.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Fine settembre, inizi di ottobre.

Uvaggio

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Capacità evolutiva

Pronto al consumo ha buone capacità di evoluzione anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carni rosse alla griglia, arrostiti di carne al forno e selvaggina nobile, sono la perfetta combinazione con il Cabernet Sauvignon Lucepiana.

Servizio

Va servito alla temperatura di 18°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Cabernet Igt Trevenezie

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630