



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

Cabernet Sauvignon

Vitigno: 100% Cabernet sauvignon

Vitigno di origine francese, oggi diffuso in tutto il mondo grazie alla struttura armonica che ne conferisce ai vini. Secondo le analisi del genoma si tratterebbe di un antico incrocio spontaneo tra sauvignon blanc per cabernet franc.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord – Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: inizio ottobre

Produzione: 90 q/Ha

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 10 giorni a una temperatura di 27 °C con 2 rimontaggi al giorno.

Maturazione di almeno 6 mesi in cisterne di cemento per una maggiore stabilità ed equilibrio finale.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo: elegantissimo e tipico con un netto sentore di lampone.

Sapore: asciutto, di corpo, con tannino vigoroso e di spalla.

Grado alcolico: 11 %

ACCOSTAMENTI

Si sposa ottimamente con gli arrostiti, il pollame, la cacciagione, i salumi ed i formaggi a pasta dura.

Va servito alla temperatura di 18-20 °C in ampi calici da vino rosso.