



APLOMB CABERNET SAUVIGNON PROVINCIA DI PAVIA IGP RISERVA



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dell'Oltrepò Centrale in comune di Torricella Verzate
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: 100% Cabernet Sauvignon
RESA PER ETTARO: 60 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Inizio ottobre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da gennaio, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. A metà agosto e inizio settembre vengono eseguiti due diradamenti dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche, ed una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 20 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione ha inizio con la diraspapigiatura, per passare, dopo un periodo di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 12 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che farà la fermentazione malolattica ed affinerà in barriques di legno francese di 1° e 2° passaggio per 30-36 mesi. Dopo una leggera stabilizzazione a freddo, verrà filtrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: Rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: piacevolmente erbaceo con gradevoli note di peperone verde accostate al sentore etereo e delicatamente speziato.

Sapore: è un vino secco, caldo, piacevolmente morbido caratterizzato da una lunga persistenza gusto olfattiva. E' un vino di grande eleganza dotato di un'ottima armonia.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,30 % vol
	- Zuccheri residui:	4,5 g/l
	- Acidità:	5,60 g/l
	- pH:	3,45
	- Estratto secco:	32,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: rosso di grande struttura.

Accompagnamento: ideale in accostamento alla classica tagliata. Ottimo con scaloppine ai funghi porcini. E' un vino di carattere internazionale che ben si adatta ad ogni piatto austero.

Temperatura di servizio: 18°C.

Modo di servizio: stappare la bottiglia un'ora prima e versare il vino in un decanter. Servire in ampi bicchieri al fine di permettere un'adeguata ossigenazione.

NOTIZIE VARIE

Aplomb viene prodotto solo nelle migliori annate. Il suo debutto è stato il 2000.