



TANGO WINE CABERNET SAUVIGNON PROV. PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: 1a 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: 70 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Seconda decade di 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 pigiadiraspatura 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 in vasche di cemento e permarrà per almeno un anno. Dopo una leggera chiarifica e stabilizzazione a freddo, verrà filtrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: Rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: etereo, tipicamente erbaceo e con leggere note fruttate di mirtillo che si complementano a note speziate di pepe nero.

Sapore: vino piacevolmente morbido, caratterizzato da un'equilibrata freschezza ed una buona persistenza gusto olfattiva data da tannini dolci. E' un vino di grande longevità.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,80 % vol
	- Zuccheri residui:	4,2 g/l
	- Acidità:	5,80 g/l
	- pH:	3,40
	- Estratto secco:	28,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: rosso giovane, vellutato e di buona struttura. *Accompagnamento:* indicato con arrosti di carni rosse, brasati e selvaggina in salsa. *Ottimo abbinamento anche coi formaggi stagionati e salumi.*

Temperatura di servizio: 16°C.

NOTIZIE VARIE

TANGO WINE ha avuto il suo debutto al Vinitaly nel 2014. Si potrebbe definirlo il fratello minore di APLOMB, visto che è lo stesso Cabernet che anziché essere affinato in barrique, viene imbottigliato giovane.

TANGO WINE è il nome d'arte di Laura Boatti, ballerina insegnante di Tango Argentino, passione tramandata dal padre Carlo, anch'esso soprannominato dagli amici "Tango". Internazionalizzazione, passione, calore sono gli aggettivi che meglio legano il Tango Argentino al nostro Cabernet Sauvignon.

PRODUZIONE ANNUA

3.000 bottiglie