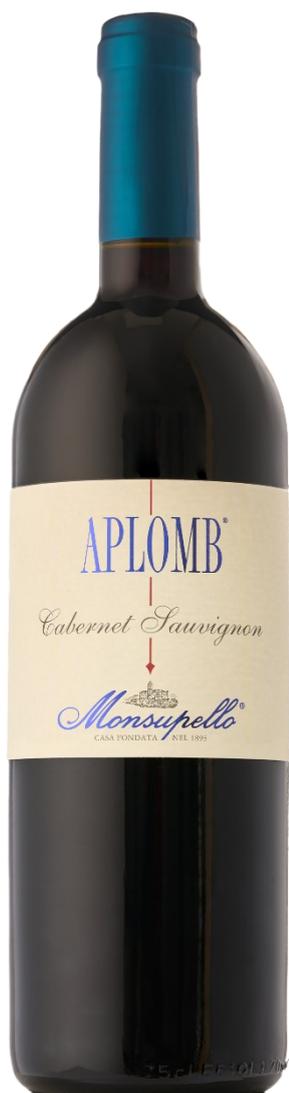




APLOMB CABERNET SAUVIGNON PROVINCIA DI PAVIA IGP RISERVA



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: oltre 30 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. Dopo l'invaiaura, se necessario, viene eseguito un diradamento 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.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione ha inizio con la diraspigiatura, per passare, dopo un periodo di una settimana di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica che durerà circa 12 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare e a fare la fermentazione malolattica 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:	3,5 g/l
	- Acidità:	5,60 g/l
	- pH:	3,50
	- Estratto secco:	29,00

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.