



TANGO WINE CABERNET SAUVIGNON PROV. PAVIA IGP



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: Cabernet Sauvignon

RESA PER ETTARO: 40 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di ottobre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, 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'invaiatura, 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 diraspapigliatura, per passare, dopo un periodo di una settimana di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica che durerà circa 12 giorni. Alla svinatura, si estraе il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare in vasche di cemento e permarrà per almeno un anno. Dopo una leggera chiarifica e stabilizzazione a freddo, verrà filtrato ed imbottigliato.

SCHEMA 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:	< 3,00 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° - 18°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

4000 bottiglie

Monsupello Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.

Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia

Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it - E.mail: monsupello@monsupello.it

Partita i.v.a. e C.Fisc. 02347350189