



TENUTA
MADDALENA

Italian wine

LA PIETRA

Cabernet Alto Mincio
Indicazione Geografica Protetta



Alcool: 14 % vol

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vitigni: 80% Cabernet Sauvignon / 20% Cabernet Franc

Sistema d'allevamento: Guyot

Produzione: 70 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso rubino con sfumature violacee. Il suo profumo è deciso, intenso su uno sfondo delicatamente erbaceo che esprime note fruttate di piccoli frutti a bacca nera. Il sapore vellutato, asciutto e ben strutturato con persistenza gusto-olfattiva, piacevolmente tannico, richiama le sensazioni tipiche del vitigno, già percepite all'olfatto, amarena, confettura di frutti rossi e sul finale note speziate di pepe e chiodi di garofano.

VINIFICAZIONE

L'uva più sana viene raccolta a fine settembre in cassetine da 5 kg, Cabernet Franc in piccola percentuale, circa il 20%, e Cabernet Sauvignon, circa 80%, curando la spaziatura tra i grappoli. Una parte delle uve di Cabernet Sauvignon viene poi posta a riposo in fruttaio per circa due mesi, con un costante monitoraggio delle condizioni dell'uva, a temperatura e umidità controllate. In seguito l'uva viene diraspata e pigiata facendo molta attenzione al rispetto dell'integrità dell'acino. Infine si avvia la macerazione alcolica in piccoli serbatoi di acciaio inox. Estrema cura viene posta durante le operazioni di délastage con immersione delicata degli acini ad una temperatura controllata di 25-26°C per 15 giorni. Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino il quale matura poi per 18 mesi in tonneaux e barriques prima di essere unito alla base vinaria della restante parte di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, che invece viene vinificata con affinamento in acciaio.

Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con stufati, carne alla brace anche affumicata, selvaggina, arrostiti. Ottimo con formaggi a pasta molle o di media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18 °C