



# GRION'S



*Nome del Vino:*

## **Cabernet Sauvignon Grión**

*Denominazione:*

Cabernet Sauvignon Veneto, Indicazione Geografica Tipica

*Vitigni:*

100% Cabernet Sauvignon

*Zona di Produzione:*

S. Ambrogio di Trebaseleghe, vigneti che circondano l'azienda. Il vigneto situato in un'area da sempre conosciuta come "Grión".

*Tipologia dei terreni:*

Argillosi, con ampie fasce di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa, estremamente compatta, nota localmente come "caranto". E' un tipo di suolo particolarmente presente, nella laguna di Venezia e riscontrabile anche in sedimenti alluvionali della pianura veneto-friulana

*Sistema di allevamento della vite:*

Cordone speronato. La produzione di uva per pianta è bassa (meno di due chilogrammi) sia per come sono stati impostati gli impianti nuovi, sia per una precisa scelta produttiva

*Tecnica di produzione:*

Sono due cloni diversi di Cabernet Sauvignon che vengono vinificati assieme. Svolgono la fermentazione in botti di cemento. L'affinamento è

condotto per 6 mesi in barrique, di cui circa un terzo nuove,

le altre di secondo o terzo assaggio. E' seguito un periodo di affinamento in bottiglia di 3 mesi, ma si consiglia di continuare tale affinamento.

*Descrizione Organolettica:*

E' un rosso dall'intenso color rubino con riflessi viola, che tendono a stemperarsi negli anni. Il profumo intenso sa di cuoio, more, caffè, vaniglia, rosmarino. E' un vino complesso e austero, armonico.

*Abbinamenti:*

Vino da arrostiti di carni rosse, selvaggina, paste con ragù. Si può ben degustare con formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16-18 gradi.

