



S. Jacobus Cabernet



Vitigno: Cabernet sauvignon

Caratteristiche del terreno:

Terreno alluvionale pianeggiante, molto profondo povero di scheletro, ricco di argille e molto fertile.

Sistema di allevamento:

100 % cordone speronato. Questo sistema favorisce la qualità delle uve e la riduzione delle produzioni per ettaro.

Resa per ettaro:

60 – 80 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Dall' ultima settimana di settembre alla prima di ottobre.

Vinificazione:

Queste uve vengono vinificate in rosso, con una lunga macerazione delle bucce nel mosto, la fermentazione avviene liberamente. Dopo la fermentazione il lievito non viene separato dal vino, ma mantenuto in sospensione tramite batonage. Segue la maturazione in tre diverse strade, barrique, botte e cisterna, per circa un anno. Dopodiché il vino viene assemblato e imbottigliato. In seguito ad un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi (ma che può arrivare anche a diversi anni a seconda dell'annata) viene posto in vendita.

Caratteristiche organolettiche:

Di colore rosso rubino intenso, questo è un vino dalla spiccata personalità. All' olfatto si notano molto bene i frutti di bosco tra cui spiccano il ribes e l'uva spina, oltre a sentori di liquirizia, vaniglia ed una leggera nota vegetale. In bocca risulta tannico al punto giusto, pieno, armonico e asciutto.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 12,5 % Vol.
Acidità totale: 5,0 gr/lit
pH: 3,69
Zuccheri: inferiori ai 3 gr/lit

Abbinamenti:

Classico vino da carni rosse nelle ricette più saporite, in special modo selvaggina.

Come servirlo:

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente, comunque mai superiore ai 20 °C.