

TENUTA MADDALENA



VAL DI PIETRA Cabernet IGP

Vino ottenuto dalla selezione di piccoli grappoli spargoli esposti al sole, è di colore rosso rubino intenso, con sensazione di piccoli frutti selvatici, equilibrato, pieno, caldo, con note speziate che affinano con il passare del tempo. Il Cabernet, prodotto da un vitigno nobile, dà la sua massima espressione se coltivato su terreni ghiaiosi sciolti ed asciutti come quelli dell'alto mantovano, dove il cabernet "Val di Pietra" manifesta note erbacee tipiche e profumi delicati speziati e vanigliati con l'affinamento.

Strutturato con una buona persistenza gusto-olfattiva che richiama le sensazioni già percepite all'olfatto.

Dalle vigne della Tenuta Maddalena, situate nell'oasi del parco del Mincio, nasce il Cabernet "Val di Pietra", in una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

VINIFICAZIONE

L'uva più sana raccolta a fine settembre in cassetine del peso di 3 Kg, curando la spaziatura tra i grappoli, viene messa a riposo in fruttajo per due mesi. In seguito viene privata dei raspi e pigiata, facendo molta attenzione all'acino rispettandolo nella sua integrità; infine sottoposta a macerazione alcolica in piccoli serbatoi di acciaio inox.

Attenzione maniacale viene posta alle operazioni di delestage 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 per 18 mesi in tonneaux e barriques prima di essere imbottigliato.

Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Alcool: 13,5 % vol

Zuccheri: 3,5 g/l

Acidità Totale: 5,75 gr/l

Ph 3,54

Estratto Secco: 39,5

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vendemmia: Fine settembre con uve mature e perfettamente sane

Vitigni: 80% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

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, richiama le sensazioni tipiche del vitigno, già percepite all'olfatto. I tannini presenti, dolci giustamente maturi, ben inseriti in una vena morbida ne fanno un vino di notevole piacevolezza.

Il Cabernet è ideale in abbinamento con la carne alla brace, con la selvaggina e con gli arrostiti. E' ottimo con i formaggi a pasta molle o di media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata 16 - 18°C



TENUTA MADDALENA

Strada Tibassi 12
Volta Mantovana 46049 (MN) Italy
www.tenutamaddalena.it
info@tenutamaddalena.it