

QUINTESSENZ

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2019

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 15 – 30 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2022 – 2030

RESA/ETTARO: 50 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti

» Colore palpitante di vita e di passioni, profondità di ombra e mistero. Un vino come un buon libro, compagno di letture appassionanti della nostra esistenza. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione sulle bucce di 4 settimane in botti di rovere, fermentazione malolattica e maturazione per 18 mesi in barrique (50% nuove), imbottigliamento con leggera filtrazione.

VIGNETO

Vigneto con leggera pendenza verso sud-est tra 220 e 260 m sul livello del mare a St. Josef; microclima particolarmente caldo, terreno ciottoloso calcareo con argilla.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso carminio intenso
- speziato con profumi di cannella e legno esotico, piccola frutta di bosco associato a cioccolato e liquirizia
- tannino possente e dolce, rotondo e lungo sprigiona note di tabacco e liquirizia nel finale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna bene con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati e saporiti.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2015: 93 p., 2016: 93 p., 2017: 92 p., 2018: 94 p.,

DECANTER – 2018: 92 p.,

JAMES SUCKLING – 2015: 90 p., 2016: 92 p., 2017: 91 p., 2018: 91 p.,

VINOUS – 2017: 90 p.

GARDINI NOTES – 2018: 93+ p.,

DOCTOR WINE – 2015: 95 p. - Faccino; 2016: 93 p., 2017: 95 p. - Faccino,

BIBENDA – 2015, 2016, 2017, 2018: 4 Grappoli, ,

I VINI DI VERONELLI – 2015: 92 p., 2016: 92 p., 2018: 93 p.

LUCA MARONI – 2015: 90 p., 2016: 94 p., 2017: 93 p., 2018: 93 p.,

WINE HUNTER – 2018: GOLD

FALSTAFF – 2015: 92 p., 2016: 93 p., 2017: 93 p., 2018: 94 p.,