



*Autentica  
espressione  
di un territorio unico...*



*Selva Nerea*



**SELVA NEREA**

**(Cabernet)**

**Barrique**

**D . O . C . P I A V E**

**Terreno:** argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

**Vitigno:** Cabernet frank 60% Carmenere 40%

**Impianto:** vigneto allevato a Guyot, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno, anno d'impianto 1998.

**Produzione:** 90/100 quintali per ettaro, pratichiamo il diradamento nel periodo dell'invaiaitura.

**Vendemmia:** rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta perfettamente matura, mediamente avviene nella terza decade di Settembre.

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e messe in vinificatori a macerare per almeno 8 giorni, dopo la pressatura soffice si innalza la temperatura a 22/24° per permettere l'innesto della malolattica e quindi si travasa il vino in barrique da 225 lt dove rimarrà ad affinare per 24 mesi.

**Colore:** rosso rubino tendente al violaceo.

**Olfatto:** cenni balsamici e fruttati di ciliegia, cacao e china a chiudere.

**Gusto:** notevole personalità, cacao e ciliegia con tannini amalgamati alle note sapide e morbide.

**Alcool (% vol.):** 13.

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C.

**Abbinamenti:** costate di manzo, formaggi Piave e Montasio stagionati.

0,75 l e

13% VOL

AZIENDA AGRICOLA VIGNE DEL BOSCO OLMÈ - VIA CAL TORTA 10, 30022 CEGGIA (VE) ITALY

TEL. / FAX 0421-329365 - INFO@VIGNEDEL BOSCO.COM - WWW.VIGNEDEL BOSCO.COM