



Gambrius®
· 1847 ·





CABERNET SAUVIGNON

D.O.C. VENEZIA

Colore rosso rubino intenso e caldo che si attenua col tempo. Profumo delicato, largo, lontanamente erbaceo e con sfumature di netti profumi di sottobosco.

È vino da invecchiamento e il tempo gli conferisce toni goudronnés e leggermente speziati. Sapore pieno, armonico, di perfetta tannicità, vellutato, lungo, affascinante. È vino per piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

VENDEMMIA: settembre

VITIGNO: Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: San Polo di Piave (TV)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto"

TECNICA DI PRODUZIONE: Vinificazione in rosso per 8/9 giorni con macerazione di uve ben mature, raccolte a mano

IMBOTTIGLIAMENTO: fine marzo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

• **Profumi:** bouquet pieno, ampio, vinoso, leggermente erbaceo con sentori di spezie

• **Sapore:** persistente, asciutto e pieno

• **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% VOL

CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO: dimora in botti di rovere per alcuni mesi per poi passare all'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE: 4,90 per mille

ESTRATTO SECCO TOTALE: 30 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

Venezia D.O.C. (Controlled place of origin)

Intense warm ruby red which softens with time. Delicate aroma, faintly herbaceous with clear hints of soft fruit and earthy flavours. Ages well, taking on tarry tones, slightly spicy. Full harmonious flavour, perfectly tannic, smooth, long and fascinating. A wine to serve with red meat dishes, venison and mature cheeses.

HARVEST: September

VARIETY: Cabernet Sauvignon

PRODUCTION ZONE: San Polo di Piave (TV)

TYPE OF TERRAIN: Flat terrain created over millennia by glaciations and alluvial deposits carried by the water from ancient glaciers as they melted and withdrew, leaving behind minute particles of limestone clay. In addition, several layers of carbonate aggregates are found at a shallow depth, hence the local saying "caranto-rich soil".

PRODUCTION METHOD: Red vinification for 8/9 days with maceration of ripe hand-picked grapes.

BOTTLING: end of March

CHARACTERISTICS:

Colour: intense ruby red with garnet-coloured highlights

• **Fragrance:** full, broad bouquet, vinous and slightly herbaceous with spicy hints

• **Flavour:** persistent, dry and full

• **ALCOHOL:** 12.5% VOL

STORAGE AND MATURATION: stands in oak for some months and is then bottled.

TOTAL ACIDITY: 4.90 per mil.

TOTAL SOLIDS: 30 g/l

SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.



Contenuto cl.75
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 7,9 kg
Box 6 bottles - 7,9 Kg