



Gadum Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

“Gadum”, auf Lateinisch “Jagd”, ist der antike Name unseres Dorfes. Gadum ist somit auch der „Geburtsort“ unseres Cabernet Sauvignon - einer internationalen Rebsorte, die auf unseren Hügeln unerwartet hohes Qualitätsniveau erreicht.“ Paolo Bennati

Wein Typologie: Rotwein

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 100 %

Herstellungsort: Veneto

Technische Daten:

Alkoholgehalt 13.50 % vol.

Zuckergehalt g/l 3

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.5

Der Wein ist einer Milchsäuregärung ausgesetzt

DIE WEINBERGE

Bodentyp: Vielfältiger Boden, tonhaltig, mit Sand und wenig Stein.

Stockdichte: durchschnittlich 4600 Pflanzen / Hektar

Lage: Hügel und Ebenen in den Provinzen Verona, Vicenza und Treviso

Anbauform: Guyot

Weinbau: hauptsächlich mechanisiert

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 120 Doppelzentner pro Hektar

IM WEINKELLER

Vinifizierung: nach der Handlese werden die Trauben abgebeert und gekeltert. Danach werden Beeren und Most in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten. Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale herauszuziehen.

Reifung: in Barriques und Fässern. Normalerweise ist die Reifungsperiode vom Jahrgang abhängig, das heißt, sie ist von den Bedürfnissen des Weins bestimmt.

Filtrierung: der Wein wird nur teilweise filtriert, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale der benutzten Rebsorten zu ermöglichen. Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: intensiv rotfarbiger Wein; an der Nase fühlt man eine klare Note kleiner Waldbeeren, danach Lakritze und grünen Pfeffer. Am Gaumen zart, seidig, und lang.

Gastronomische Kombinationen: passt sehr gut zu Rinderbraten, Lammgerichten, Salami

Serviertemperatur: 16-18°C.

Empfohlenes Glas: Weites Glas