

Bainsizza Igt Veneto



IL NOME

Il nome evoca epiche battaglie della Prima Guerra Mondiale, è l'identificativo dato al nostro podere nel 1925. Da qui la scelta di creare un vino che evoca ricordi, in memoria del fondatore Marco Savian, il primo ad accendere il fuoco nella sua nuova casa, in una terra un tempo Bandida e da quel momento fonte di tanti progetti. Un vino che vuole trasmettere tenacia e il quotidiano impegno in una terra dura, avara e argillosa, ma che porta a fioritura e fierezza in quello che si crede.

VINIFICAZIONE

Le uve Cabernet Sauvignon e Merlot, dopo un leggero appassimento in pianta, vengono raccolte. Dopo la vinificazione questo uvaggio riposa dai 10 fino a 12 mesi in botti di rovere pregiato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, il profumo risulta fruttato di frutta matura come amarene e susine per poi lasciare spazio a leggere sfumature speziate di cannella, chiodi di garofano e liquirizia accompagnati da ricordi vegetali di sottobosco e fieno su sottofondo minerale. Il sorso è pieno e di buon equilibrio sapido-minerale. Presenta una vivace freschezza e possiede dei tannini importanti ma già rotondi. Al palato è un vino di grande carattere, ben strutturato, elegante e dall'innata morbidezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come carni rosse cotte al forno o alla griglia, con gli umidi di pollame nobile e la caccagione.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	80% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Bainsizza Igt Veneto
GRADO ALCOLICO	13.50 % vol
ZUCCHERI	4,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,50 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml