

CABERNET-MERLOT IGT TREVISO "Batista"

Zu Ehren dem Grossvater Batista, dem Gründer der Familie, sind wir stolz darauf diesen Wein zu präsentieren, die Frucht von sorgfältiger Auswahl der Besten Merlot und Cabernet Trauben unseres Unternehmens. Die Weinlese wird gewollt später eingesetzt, damit die Weintrauben noch am Stock rosiniert werden für die Konzentration des Zuckergehaltes. Eine verlängerte Fermentation mit den Schalen ermöglichen eine bessere Extraktion von Zucker und Tannine. Nur die besten Barriquefässer werden verwendet für die Veredelung.

ANBAUGEBIET

Auf dem situierten Weingut in der Gemeinde Roncade, umschlossen von den Flüssen Piave und Sile.

BODENBESCHAFFENHEIT

Steinige, kiesige und mineralhaltige Böden um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: 60% Cabernet, 30% Merlot, 10% Raboso

TECHNOLOGIE

Die gesunden Weintrauben werden nach der Lese von Hand eingemaischt und in einem Weinbereiter aus Edelstahl zur Fermentation gebracht. Die Fermentation erfolgt mit den Schalen während 15 Tagen unter kontrollierten Temperaturen von 20-22°C. Nach Abschluss der Alkoholfermentation und Extraktionsphase geht man zur Abschöpfung und zur sanften Pressung der Schalen über, wobei die entsprechenden Bedingungen für eine gute malolaktische Fermentation geschaffen werden. Nach dem auch diese Fermentation abgeschlossen ist, werden die Umfüllungen vorgenommen um den besten Zeitpunkt zu finden, an dem der Cabernet-Merlot Batista zur Veredelung in Barrique geleitet werden kann. Die Veredelungsphase dauert ca. 24 Monate, in denen vom Önologen analytische Kontrollen und sensorische Analysen durchgeführt werden. Anschliessend ruht der Wein noch weitere 8 Monate in der Flasche, damit sein Charakter ausgeglichen geprägt wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Farbe: satte Rubinrot mit Granatreflexen.
Geruch: erinnert an Früchtekompott wie Zwetschgen, Himbeeren, Waldbeeren und Vanilletöne
Geschmack: ausgeglichen und samtig im Geschmack, der an Kirschmarmelade, grünem Pfeffer mit kontrastierendem Kaffeenachgeschmack und Schokolade erinnert, gute Gerbsäure-, Säure- und Alkoholgehalt, ist füllig und hat eine gute geschmackliche Beständigkeit, als junger Wein weist er eine konsistente und angenehm weiche Gerbsäure, die sich durch längere Reifung noch verbessert.
Empfehlung: ideale Begleitung zu Wildgerichten aller Art, Teigwaren, rote Fleischgerichte, grillierte Fleischplatten, reifen Hartkäse.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 13,5

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L; 1,5L

SERVIERTEMPERATUR

18-20° C (eine Stunde vorher entkorken)

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

www.pavin.ch • info@pavin.ch



Artikel v30310