

Garbin
Vino Rosso



un caldo vento di libeccio, detto "Garbin", ha accarezzato le viti per tutto il tempo, imprevedibile e testardo, guardiano inarrestabile dell'unicità delle nostre uve, che sa rubare con puntuale costanza profumi e sapori alla laguna di Venezia, per trasferirli nel terreno, alla vite, all'uva e, infine, ai nostri vini

Denominazione

Garbin Vino Rosso

Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco, Cabernet Franc le percentuali variano in funzione dell'andamento stagionale dell'annata.

Provenienza comuni di Roncade (Tv), Silea (Tv), Paese (Tv).

Surmaturazione in pianta il racimolo è reso unico dalle caratteristiche da cui ha origine: dalle gemme latenti che portano a maturazione i loro frutti trenta giorni dopo la vendemmia. Questi grappoli sono accarezzati dal vento di Venezia, il Garbin, e vengono lasciati surmaturare sulla vite. I racimoli sono più piccoli dei grappoli, presentano una buccia più spessa e grazie alle caratteristiche climatiche raggiungono una maggiore concentrazione zuccherina.

Raccolta delle uve le uve sono attentamente cernite in vigneto e solo i grappoli perfettamente sani e maturi vengono raccolti e portati in cantina dove viene fatta la pigiatura.

Vinificazione effettuata la pigiatura le uve diraspate vengono poste in un particolare tino di fermentazione dove è possibile riscaldare il pigiato per poter gestire e controllare la fermentazione. Ultimata la fermentazione il vino completa il suo affinamento in barriques di rovere per 2 anni. Terminato l'affinamento si procede all'imbottigliamento, cui periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.

Conservazione e invecchiamento la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 5-10 anni.

Colore cupo, scuro, intenso con note leggermente granate.

Profumo intenso, caldo, alcolico, ben si percepisce la vaniglia ed il cioccolato amaro, la piccola frutta rossa, seguita dalla confettura di prugna. Intriganti le note finali di tabacco e caffè.

Sapore importante, ricco, potente, caldo, avvolgente, morbido, ma gradevolmente astringente, lungo, persistente.

Gradazione alcolica 15% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche straordinario l'abbinamento con formaggi di lunga stagionatura, un perfetto vino da meditazione e conversazione.

Confezione bottiglia bordolese baros da 75 cl, scatole da 1.



AWARDS



2014
Concours Mondial de
Bruxelles
SILVER MEDAL



2014
Concours Mundus
Vini München
GOLD MEDAL



2015
Concours Mundus
Vini Meiningen
SILVER MEDAL



2015
Decanter word wine
Award (DWWA)
COMMENDED



2016
Sommelier Wine
Awards
GOLD MEDAL



2019
International Wine &
Spirit Competition
BRONZE MEDAL

