



MASO LIZZONE 2020

CABERNET SAUVIGNON TRENINO SUPERIORE DOC



PREMI



Ambiente, vitigno e uomo hanno contribuito in egual misura per produrre questo vino.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.

Zona di provenienza Un unico vigneto in una zona calda, esposta a sud-est, in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

Varietà di uva utilizzata 100% Cabernet Sauvignon.

Tipologia del terreno Terreni a scheletro prevalente, di medio impasto, dotati di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

Forma di allevamento Guyot.

Produzione 65 quintali di uva ad ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Le operazioni si sono svolte con un'attenta selezione manuale il 9 ottobre, in piccoli contenitori.

Vinificazione L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina in cassoni da 200 kg circa, è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito vinificatore in acciaio per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è avvenuta a una temperatura intorno ai 25 °C con macerazione sulle bucce per un paio di settimane in serbatoio di acciaio inox.

Affinamento Il 14 gennaio 2021, al termine della fermentazione malolattica e dopo un paio di travasi, il vino è stato posto in barrique e tonneau in rovere prevalentemente francese e nuovo per l'affinamento. Il 10 gennaio 2022, dopo un anno di affinamento, il vino è stato assemblato. Il vino è stato imbottigliato il 25 febbraio 2022, producendo 3.228 bottiglie da 0,75 l e 30 magnum. All'imbottigliamento seguiranno almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.



MASO LIZZONE 2020

CABERNET SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e una buona consistenza.

Olfatto Offre al naso un intenso e fine intreccio di sfumature odorose: dapprima note di frutta rossa matura e speziate, poi note più eleganti di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, e infine una nota minerale abbastanza decisa.

Gusto Al palato il vino riempie la bocca con intensità, equilibrio e armonia delle sue componenti morbide e dure. Si fa notare per la persistenza con cui rilascia i suoi aromi e soprattutto la nota minerale percepita al naso. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 14,05% vol

Zuccheri 0,4 g/l

Acidità totale 5,60 g/l

pH 3,72

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Primi piatti conditi con ragù importanti o di selvaggina.
- Carni lavorate e selvaggina da piuma in salsa.
- Carré di agnello alle erbe aromatiche.
- Tacchino ripieno con marroni di Drena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18-20 °C in bicchieri ampi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

15 anni.

PREMI

Per vedere tutti i premi vinti da Cantina di Riva visita la pagina www.agririva.it/premi.php o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,34 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

Tipo bottiglia Bordolese

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,65 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 32,5 cm • Altezza 17 cm • Profondità 24,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 88 cartoni • Peso 780 kg • Altezza 147 cm