



# MASO LIZZONE 2021

## 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 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni piuttosto estreme, ma nel complesso si è dimostrata interessante a livello qualitativo. Germogliamento ritardato a causa del freddo di aprile con una limitata fertilità delle gemme. Anche la fioritura è stata ritardata, ma si è svolta molto rapidamente. Successivamente eventi grandinigeni hanno interessato a più riprese quasi tutta l'area, ma fortunatamente il danno è risultato essere leggero alla luce delle ottimali condizioni climatiche che sono seguite e del lavoro di selezione e pulizia eseguito dai Soci. Alla vendemmia le viti si sono presentate ottimamente e con ridotta carica produttiva: grappoli sani, ben maturi, con un ottimale equilibrio acido, dato anche dal ritardo di maturazione.

**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** 97,5% Cabernet Sauvignon e 2,5% Cabernet Franc.

**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** 40 quintali di uva ad ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Le operazioni si sono svolte con un'attenta selezione manuale l'8 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 quasi 20 giorni.

**Affinamento** Il 17 gennaio 2022, 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 9 gennaio 2023, dopo un anno di affinamento, il vino è stato assemblato.



# MASO LIZZONE 2021

## CABERNET SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC

Il vino è stato imbottigliato il 24 febbraio 2023, producendo 3.900 bottiglie da 0,75 l e 30 magnum. All'imbottigliamento seguiranno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

### 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** 13,50% vol.

**Zuccheri** 0,3 g/l

**Acidità totale** 6,14 g/l

**pH** 3,32

**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](http://www.agririva.it/premi.php) o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.