

# KUNST.STÜCK

## CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2015

**UVAGGIO:** Cabernet Sauvignon

**ETÀ DELLE VITI:** 20 anni

**TEMPERATURA:** 16-18 °C

**CONSUMO:** 2018 – 2030

**RESA/ETTARO:** 50 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,8 g/l

» Un fermo immagine nello scorrere del tempo. Un anelito si somma all'infinito respiro della natura che ci circonda e il susseguirsi delle stagioni accarezza i pendii riservati ai vigneti. Gli acini, come perle, racchiudono un tesoro che verrà svelato dalla mano dell'uomo e rinchiuso nuovamente, stavolta in una bottiglia. Resterà lì, in silenziosa attesa del momento in cui si alzerà il sipario e verrà il suo momento da protagonista, un assolo, al centro della scena. E l'esperienza diventerà memoria, impresso ricordo nel cuore e nella mente: kunst.stück. «

### ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

### VINIFICAZIONE

Siamo convinti che la vinificazione in un grande rosso centri molto poco per l'ottenimento del risultato finale... quello che conta è sempre e solo l'uva, la vinificazione è lo strumento che ci rende in grado di trasmettere in maniera più diretta possibile l'espressione e la qualità della stessa. Il miglior enologo è quello che perde meno nella lunga strada che separa un'uva dalla sua bottiglia... Ma se proprio volete saperlo: fermentazione con macerazione a 30°C sulle bucce di 4 settimane in botti di rovere, fermentazione malolattica e maturazione per 18 mesi in barrique (80% nuove), imbottigliamento con leggera filtrazione.

### VIGNETO

Vigneto con leggera pendenza verso sud-est tra 220 e 260 m sul livello del mare a St. Josef; microclima particolarmente caldo, terreno ciottoloso calcareo con argilla.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso e profondo
- Una passeggiata estiva nel bosco, dove la pioggia, le erbe aromatiche e i piccoli frutti rossi si abbracciano per regalare una sensazione intensa quanto equilibrata, il tutto accompagnato dalla dolcezza del rovere.
- Una di quelle bottiglie da bere, quando non avete voglia di bere. L'eleganza del tannino gioca con la lunghezza al palato lasciando un finale che richiama ad un altro sorso, ed un'altro, ed...

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Si abbina splendidamente ai rari e preziosi momenti da condividere con i migliori amici, quelli veri... oppure con la persona amata, facendo solamente attenzione ad avere un'altra bottiglia pronta in caso di necessità.