

# BIASIOTTO

## CABERNET SPUMANTE "DEMI-SEC"

- **Uve:** 100% Cabernet Franc
- **Zona di Produzione:** Comune di Codroipo
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **N° di piante/ha:** 4.400
- **Produzione/ha:** 100 quintali
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre/inizio ottobre
- **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:**
  1. Grado zuccherino circa 18%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 7,8 g/l, Ph 3,2.
  2. Grado zuccherino circa 22%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 7,5 g/l, Ph 3,3.

### Metodologia di lavorazione

1. Dopo la vendemmia, l'uva viene versata in un rimorchio in acciaio inossidabile e immediatamente trasferita alla diraspa/pigiatrice, che separa i raspi dagli acini e successivamente pigia questi ultimi ottenendo il mosto con assieme le vinacce. Successivamente il pigiato viene trasferito nelle vasche di fermentazione, dove comincia il processo di acquisizione del colore e delle sostanze aromatiche e polifenoliche. La macerazione delle bucce, con continui e attenti rimontaggi, dura a seconda dell'annata, del grado di maturazione, della temperatura e di altri fattori valutati dall'enologo, 10/12 giorni. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 26/28°C.

2. Circa il 30% dell'uva, ovviamente vendemmiata a mano, dopo la vendemmia, viene messo in una stanza appositamente allestita per l'appassimento, che dura circa 30 giorni a temperatura e umidità controllate. Dopo tale fase seguono la macerazione e la fermentazione alcolica a contatto con le bucce. Una volta ottenuto il vino dai due diversi processi, si ha la fase di assemblaggio, in modo da ottenere un prodotto uniforme fin da subito. Si ottiene dunque il prodotto base per la produzione dello spumante che, aggiunto di zucchero di canna e di lieviti selezionati va in autoclave per la rifermentazione e la presa di spuma. Una volta ottenuto lo spumante si raffredda il tutto a circa -2°C per un periodo che va dai sei ai 12 mesi, sempre a contatto con la feccia nobile di rifermentazione che periodicamente viene messa in sospensione.

Ultima fase l'imbottigliamento, eseguito ovviamente con macchinari in acciaio isobarici previamente sterilizzati a vapore e senza l'ausilio di alcun prodotto chimico.



### Caratteristiche organolettiche

**Vista:** colore rosso rubino con riflessi violacei nel primo anno di vita, brillante, con un perlage fine anche se meno visibile dato il colore intenso.

**Olfatto:** dirompente suadanza di emozioni speziate, fragrante connubio tra sensazioni vegetali e di frutta matura, viola e rosa canina.

**Gusto:** piacevolmente amabile (residuo zuccherino circa 45 gr./l.) ma dal carattere potente e strutturato, equilibrato nella sua ampiezza di delicate emozioni gustative, sa avvolgere delicatamente il suo nobile e fine tannino.

**Abbinamenti:** notevole nell'abbinamento con i dessert, esalta le sue doti accompagnando dolci al cioccolato.



Azienda Agricola Biasiotto S.A.G.S

via Piave, 16 - 32038 QUERO VAS (BL) Tel.0439/788000 - Fax 0439/787734

Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 MUSCLETTO DI CODROIPO (UD)

[www.vinibiasiotto.it](http://www.vinibiasiotto.it) - [info@vinibiasiotto.it](mailto:info@vinibiasiotto.it)