

CABERNET SAUVIGNON VENETO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNI
Uve: Cabernet Sauvignon
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 150-170 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: ultima decade di Settembre
Resa: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Affinamento in botti di rovere per 10 mesi circa. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso violaceo intenso
Profumo: speziato, di confettura, frutta appassita e rossa
Sapore: vellutato e armonico, fruttato e ruffiano, riempie il palato con la ciliegia, mora, lampone e fragranti note speziate

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO
Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD
Grapes: Cabernet Sauvignon
Training system: espalier
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 150-170 m/above sea level
Harvest: last decade of September
Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION
Soft pressing, vinification in red with submerged cap method with daily periodic pumping overs at controlled temperature (20-22°C).
Ageing in oak barrels for about 10 months. Bottled in sterile line with cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: intense violet red
Parfum: spicy, fruit jam, dried red fruits
Taste: velvet and harmonious, fruity and with come-hither touch , it fulfill the mouth with cherry, blackberry, raspberry and hints of spices.

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 12 % vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING
Great with red wild meat, grilled or roasted and aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 150-170 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Letzte Dekade September
Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Sanfte Pressung, Rotweinbereitung mit untergetauchtem Tresterhut und täglichen Umpumpvorgängen bei kontrollierter Temperatur (20-22 °C). Ausbau in Eichenfässern für ca. 10 Monate. Sterile Abfüllung unter Vakuumverschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: intensives Violettrot
Bukett: würzig, Konfitüre, getrockneten Trauben, Waldfrüchte
Geschmack: samtig und harmonisch, fruchtig und schmeichelhaft. Füllt dem Gaumen mit Kirsche, Brombeeren und Himbeeren, a mende leicht würzi

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Zu rotem Fleisch, auch Wild, gegrillt oder gebraten und zu reifem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C

